

Boloňské špagety

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g mletého masa - směs vepřové a hovězí

1 malý rajský protlak

0,25 póрку

0,25 kostky masoxu

hladká mouka

sůl

2-3 stroužky česneku

koření na mleté maso nebo na špagety

trocha oleje

Postup

Rozpálíme trošku oleje a mleté maso na něm osmahneme, zaprášíme moukou a přidáme rajský protlak a podlijeme vodou, aby směs měla řídkou kašovitou konzistenci. Přidáme masox, na kolečka nakrájený pórek, osolíme, přidáme jemně pokrájený česnek a dochutíme kořením. Necháme asi deset minut provařit na mírném plameni. Podáváme se špagetami a strouhaným sýrem.