

Špagety Budvar

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g vepřové plece

tuk na smažení

2 středně velké cibule

rajský protlak

sůl

pepř

majoránka

0,25 l piva

hladká mouka na zahuštění

strouhaný sýr na posypání

1 konzerva žampionů

Postup

Na cibulce osmažené do zlatova prudce orestujeme maso pokrájené na kostky, osolíme a po vypražení uvolněné vody zalijeme protlakem (je dobré ho říznout kečupem - 1:1) a přidáme žampiony. Necháme osmahnout a zalijeme pivem. Dusíme zakryté na malém plamenu a podléváme vodou. Po změknutí masa zahustíme moukou rozmíchanou s vodou a přidáme majoránku podle chuti (už nevaříme - majoránka by zhořkla). Uvařené špagety posypeme sýrem a přelijeme omáčkou.