

Domácí boloňské špagety

Ingredience:

- o hovězí sekaná
- o rajčata
- o kečup
- o cibule
- o česnek
- o sůl
- o pepř
- o pizza koření
- o špagety
- o olej
- o sýr eidam

Postup:

Spaříme rajčata - nakrojíme je do kříže a zalijeme horkou vodou, následně oloupele a nakrájíme na kousky, necháme si i šťávu z rajčat. Cibuli a česnek nakrájíme na drobno a osmahneme na oleji. Přidáme maso, posolíme, opepříme a přidáme pizza koření, necháme osmažit. Do masové směsi přidáme spařená rajčata a povaříme. Nakonec zalijeme kečupem (do míry které chceme). Mezitím si uvaříme špagety, nastrouháme sýr. Na talíř dáme teplé špagety, zalijeme omáčkou a posypeme sýrem.