

Špagety s Panzani Bolognese omáčkou a sýrem Eidam

Ingredience:

- o METRO Chef špagety semolinové
- o omáčka na špagety Panzani Bolognese
- o sýr Eidam Pilos 30% t.v.s.

Postup:

- 1) Vezmeme 500 gramů špaget a dáme je do vroucí osolené vody (5x otočíme solničkou, voda musí divoce bublat aby se vařila, pro rychlé vaření použijeme indukční plotýnku).
- 2) Vaříme 8 minut, ale u toho průběžně ochutnáváme, kdyby náhou byly hotovy dříve.
- 3) Mezitím si na druhou plotýnku dám edo kastrolu 2 sklenice (balení) omáčky na špagety Panzani Bolognese. Opět průběžně ochutnáváme. Je hotovo, když si skoro spálíme pusu.
- 4) Scedíme špagety, nandíme je na talíře, přidáme omáčku, kterou utopíme špagety. Na závěr vše zasypeme takovým množstvím sýra, že nic jiného z naservírovaného jídla není vidět

Podmínky:

- o hluboký černý talíř, špagety nesmějí být moc měkké, musí zbýt hodně špaget a trochu omáčky, vystačí na 2 porce, nesmí zbýt sýr