

Špagety s kečupom

Ingrediencie:

- o špagety
- o kečup
- o strúhaný syr
- o soľ
- o voda
- o maslo
- o mleté čierne korenie

Postup:

1.uvarenie špagiet-v hrnci prevedieme vodu so štipkou soli k varu, pridáme špagety a varíme podľa pokynov na obale, precedíme špagety cez sitko a uložíme do misky

2.priprava omáčky-na panvici roztopíme maslo, pridáme kečup a zahrejeme na strednej teplote, pridáme čierne korenie, pridáme nastrúhaný syr a miešame kým sa nerozpustí a nevznikne hladká omáčka

3.zmiešanie-do omáčky pridáme špagety a premiešame, aby sa obalili omáčkou, podľa potreby môžeme pridať vodu zo špagiet ak je omáčka príliš hustá

4.podávanie-špagety podávame teple v miske s posypaných strúhaným syrom

Podmienky:

- o dostatočne veľký hrniec pre špagety a dôsledne sledovanie ich varenia, aby neboli príliš prevarené
- o stredná teplota pri varení omáčky, aby sa nepripálila a je potrebné ju miešať
- o dochutenie podľa vlastnej chuti (aby nenastalo presolenie)