

Boloňské špagety

Ondřej Ručka

Ingredience

- Špagety
- Mleté maso
- Olivový olej
- Cibulka, česnek
- Rajčatový protlak
- Sůl, pepř
- Oregano, tymián, bazalka
- Sýr nastrouhaný



Postup:

1. Uvaříme špagety (asi 15 minut)
2. Mleté maso vepřové osmažíme s cibulkou na olivovém oleji
3. Poté zalijeme trochou vody a rajčatovým protlakem
4. Dochutíme špetkou soli, pepřem, česnekem, tymiánem, oreganem a bazalkou
5. Možno přidat nastrouhaný sýr