

Špagety s bravčovým mäsom a paradajkami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Špagety uvaríme takmer domäkka v mierne osolenej vode, necháme odkvapkať a premastíme 1/5 dávky oleja. Olúpanú a nakrájanú cibuľu osmažíme na zvyšnej časti oleja, pridáme na kocky nakrájané bravčové mäso, krátko osmažíme, osolíme, okoreníme a dusíme 20 – 30 minút. K podusenému mäsu pridáme pokrájané paradajky a spolu krátko podusíme. Nakoniec pridáme paradajkový pretlak, zmes krátko podusíme a podľa potreby prisolíme. Špagety premiešame s omáčkou a na záver posypeme nastrúhaným syrom.

Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak 200 g - 80 g**
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g - 80 g**
- **Cibuľa voľná - 80 g**
- **Bravčové pliecko - 300 g**
- **Olej repkový - 100 g**
- **Mleté čierne korenie - 2 g**
- **Krájané paradajky - 400 g**
- **Kukuričné cestoviny - špagety 500 g - 360 g**
- **Jedlá soľ - 8 g**

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

