

Špagety s paradajkovou omáčkou a fašírkami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Plátky chleba (2 krajce) ponoríme do mlieka a necháme zmäknúť. Cibuľu nakrájame na kocky. Na panvici zahrejeme polievkovú lyžicu oleja a do sklovita na ňom opražíme cibuľu. Cesnak prelisujeme do mletého mäsa a pridáme opraženú cibuľu, syr (2 PL), chlieb, soľ a korenie. Vypracujeme hladkú hmotu. Mokrými rukami vytvoríme asi 24 jednoliatych mäsových fašírok. Zvyšný olej rozpálime na panvici. Fašírky opečieme z každej strany a prenesieme na plech. Do panvice vložíme nasekané lípané paradajky a vývar, a za občasného miešania necháme prevariť. Dochutíme soľou a korením, a povaríme ďalších 5 minút. K fašírkam pridáme paradajkovú omáčku, prikryjeme pokrievkou alebo alobalom a vložíme do predhriatej rúry na strednú úroveň. Pečieme pri teplote 180 stupňov asi 50 minút (pri vrchnom aj spodnom ohreve). Špagety uvaríme podľa pokynov uvedených na obale. Fašírky s omáčkou posypeme strúhaným parmezánom a petržlenom a podávame s cestovinami.

Ingrediencie

- **Džiugas Mild 180 g / 12 mesiacov** - 40 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 75 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 10 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Paradajky** - 800 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Mleté mäso miešanej** - 750 g
- **Pitná voda nesýtená** - 400 g
- **Olej slnečnicový** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Hovädzí bujón** - 10 g
- **Kukuričné cestoviny - špagety 500 g** - 400 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

