

# Milánské špagety

## Suroviny:



400 g	Mletého masa mix pokrájíme na hrušky
2 ks	Cibule
3 stroužky	Česneku
3 ks	Větších rajčat, oloupeme a nakrájíme na kostičky
2 ks	Rajského protlaku (asi 200 g)
1 lžička	Pepře
1,5 lžičky	Mleté sladké papriky
2 lžičky	Koření na mletá masa
1 lžíce	Cukru
2 lžíce	Sádla
Hrst	Oregana
	Strouhaný sýr

## Postup:

- Cibuli i s česnekem dát smažit na sádle
- Když se začne mírně připalovat přidat maso
- Maso se snažíme vařečkou rozkouskovat na malé hrudky
- Mezi tím posypeme trochou koření na mletá masa



- Když je maso tak nějak osmahlé, přidáme rajčata
- Osolíme, opeříme, přidáme mletou sladkou papriku a přiklopíme pokličkou
- Občas mícháme a podlíváme vodou, aby se nepřipalovalo
- Po chvíli ochutnáme šťávu a případně dochutíme solí a pepřem
- Když jsou rajčata měkká, přidáme protlak, hrst oregana a mícháme
- Podlíváme vodou kvůli hustotě
- Přidal jsem i lžici cukru, zjemní to chuť

**Dobrou chuť !!!**