

Káhirske špagety

INGREDIENCIE:

hovädzie zadné

cestoviny špagety

cibuľa

syr tvrdý

rajčiakový pretlak

POSTUP:

Cestoviny uvaríme v slanej vode, scedíme, prepláchneme vodou, pomastíme trochou oleja. Na oleji speníme pokrájanú cibuľu, pridáme pomleté mäso, soľ, rajčiakový pretlak, opražíme, zalejeme vodou a dusíme domäkka. Pri podávaní polejeme omáčkou a posypeme strúhaným syrom.