Boloňské špagety

Hlavní jídlo (vytvořil*a Luke - 14ka)

název	**množství (na 20 porcí)**	
Těstoviny - špagety nebo vrtulky	5 kilogramy	Na táboře doporučuji radši vrtulky
Maso - hovězí mleté	3 kilogramy	Lze použít i vepřové, nebo mix
Sýr - Eidam 30%	500 gramy	
Rajčatový protlak	10 kusy	kus = 150g
Cibule [kus]	5 kusy	
Bujón - hovězí	4 kusy	Kus je myšlen jako kostička
Kečup	2 kusy	Na zahuštění a dochucení
Voda		Na rozmíchání bujónu - minimální množství (aby to zas neplavalo)
Olej slunečnicový		Na osmažení masa (flaška stačí)
Mouka - hladká		Na případné zahuštění
Koření - paprika sladká, mletá		Tak, aby maso bylo zasypáno po povrchu
Koření - paprika pálivá, mletá		Lze použít chilli mleté
Česnek [palice]		Množství podle chuti
Koření - oregano		
Koření - bazalka mletá		

návod k přípravě

Na oleji orestujeme mleté maso. Jakmile se trochu zatáhne, přidáme předem orestovanou cibulku a posypeme povrch paprikou. Promícháme důkladně s olejem a přidáme česnek. Na maso vyklopíme rajčatový protlak a promícháme. V troše teplé vody si rozmícháme hovězí bujón a nalijeme ho na maso s protlakem. Důkladně zamícháme, a přidáme koření podle chuti. Omáčku potom zahustíme kečupem a pokud je i tak stále řídká, přidáme mouku, kterou sypeme postupně do omáčky. (protože je omáčka řídká, nemusíme mouku rozmíchávat napřed ve vodě). Mezi tím si uvaříme špagety (na tábory doporučuji spíše vrtulky), které nesmíme zapomenout osolit a prolít olejem (aby se neslepily). Hotové jídlo můžeme ještě posypat nastrouhaným sýrem.

úkoly

recept nemá úkoly