Špagety s masovými kuličkami

Recepty

Hlavní chody

Pro každý den

30 min

4



2.9

393

Budete potřebovat

Prima Cucina Olive & Basilico	1 sklenice
Prima Cucina Spaghetti	1 balení
parmazán	1 balení
čerstvá bazalka	
Masové koule ↓	
mleté vepřové maso	500 g
cibule	1
česnek	2 stroužky

italské koření	2 lžičky
sůl	
parmazán	50 g
vejce	1
strouhanka (nemusí být)	

Příprava receptu

V míse smíchejte mleté maso s najemno nakrájenou cibulí, vylisovanými stroužky česneku, kořením, solí, parmezánem a vejcem. Pokud je směs moc mokrá přidejte trochu strouhanky.
Ze směsi tvarujte kuličky (pokud si navlhčíte ruce, směs se nebude lepit.).
Koule pečete na 180 stupňů asi 30 minut.

Těstoviny uvaříte ve vroucí vodě podle návodu na obalu.
Omáčku si ohřejete v kastrůlku.
Ve velké míse smícháte uvařené špagety s omáčkou a masovými koulemi.
Podáváte posypané sýrem a čerstvou bazalkou.



Italské bylinky



Prima Cucina Olive & Basilico



Prima Cucina Spaghet