

Špagety s vepřovým masem a rajčaty

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Špagety uvaříme téměř doměkka v mírně osolené vodě, necháme okapat a promastíme 1/5 dávky oleje. Oloupanou a nakrájenou cibuli osmahneme na zbylé části oleje, přidáme nakrájené na kostičky vepřové maso, krátce je osmahneme, osolíme, opepříme a dusíme 20-30 minut. K podušenému masu přidáme pokrájená rajčata a společně krátce podusíme. Nakonec přidáme rajčatový protlak, směs krátce podusíme a podle potřeby přisolíme. Špagety promícháme s omáčkou a na závěr posypeme nastrohaným sýrem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Rajčata** - 160 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Eidam 30% cihla 2600 g** - 60 g
- **Vepřová plec** - 280 g
- **Kukuřičné těstoviny s quinoou Sam Mills - Špagety 250 g** - 140 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.8 g
- **Olej slunečnicový** - 16 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 56 g

