

# ŠPAGETY 4x JINAK



## INGREDIENCE:

Točený salám nebo klobása  
Špagety  
Olej  
Cibule, česnek  
Kečup  
Plátkový sýr – EIDAM  
Sůl, pepř, bazalka

## POSTUP:

Salám nakrájíme na kostičky a osmahneme na oleji společně s cibulí nakrájenou na kolečka. Po orestování přidáme kečup, plátkový sýr (můžeme nahradit taveným sýrem). Podle chuti osolíme, opepříme, přidáme bazalku a česnek. Vše promícháme a chvilku povaříme. Pak přidáme uvažené špagety, promícháme a servírujeme na talíř.



## INGREDIENCE:

Špagety  
Olivový olej  
Sušené chilli, sůl  
Česnek  
Petrželová nať  
Rajče  
Parmazán

## POSTUP:

Na čtyřech lžících oleje opečte asi minutu 4 stroužky česneku, nakrájeného na plátky s trochou chilli koření. Přisypeme hrst nasekané petrželky, nakrájené rajče a trochu soli. Podusíme 2-3 minuty, poté přidáme špagety, zamícháme a podáváme.



## INGREDIENCE:

Špagety  
200 g nivy  
200 g parmazánu  
8 ks taveného sýra  
800 ml smetany  
2 stroužky česneku  
oregáno

## POSTUP:

V menším kastrůlku ohřejeme smetanu, rozmícháme v ní trojúhelníčky sýra a nastrouhané ostatní sýry. Přidáme nastrouhaný česnek a oregáno. Omáčkou přeléváme uvařené špagety.



## INGREDIENCE:

Špagety  
Olivový olej  
500 g mletého masa  
Kečup  
Parmazán  
1 kelímek smetany ke šlehání  
Sůl, pepř, oregano, červená paprika  
1-2 cibule

## POSTUP:

Na oleji osmažíme nakrájenou cibulku a pak přidáme mleté maso, které okořeníme. Uvařené špagety promícháme se směsí vložíme do pekáče a zalijeme smetanou a posypeme sýrem. Dáme zapéct na 35 minut na 180°

**DOBROU CHUŤ**