

ŠPAGETY

s bolonskou zmesou a predvareným hrachom



INGREDIENCIE na 10 porcií

Špagety Vitana	560 g
Voda na uvarenie špagiet	2 000 ml
Sol' do vody	18 g
Olej na premastenie cestovín	14 ml
Predvarený hrach žltý Vitana	170 g
Voda na varenie hrachu	1 000 ml
Cesnak sušený mletý Vitana	16 g
Voda k namočeniu cesnaku	40 ml
Bolonská omáčka Vitana	195 ml
Voda do omáčky	1 230 ml
Cibuľa	190 g
Paprika zelená, al. červená	300 g
Olivový olej	100 ml
Sol' na dochutenie	6 g
Syr Eidam	100 g

Postup

1. Cestoviny uvaríme podľa návodu. Hrach prepláchneme a uvaríme podľa návodu do mäkka. Počas varenia, pre zmiernenia nafukovania, pridáme bobkový list, saturejku alebo morskú riasu. Scedíme a jemne pomelieme. Cesnak sušený mletý namočíme do studenej vody.

2. Príprava bolonskej zmesi: Bolonskú omáčku uvaríme podľa návodu a pred dovarením premiešame s mletým hrachom. Cibuľu a papriku nakrájame na drobno a krátko opražíme na oleji, pridáme namočený cesnak a zmes vložíme do omáčky. Podľa chuti osolíme. Pri podávaní upravíme špagety do tvaru hniezda, do stredu nalejeme bolonskú zmes a posypeme strúhaným syrom. Pokrm ozdobíme sekanou petržlenovou vňaťou.

