

## Omáčka na špagety s kaki Persimon Bouquet



### Suroviny:

2 kaki Persimon Bouquet  
400 g mletého hovězího masa  
1 cibule  
1 mrkev  
3 stroužky česneku  
špagety  
parmazán  
sůl, pepř, oregan

### Postup:

Špagety uvaříme podle návodu na obalu.

Na olivovém oleji osmahneme cibulku, přidáme nastrouhanou mrkev, na kostičky pokrájené kaki Persimon a prolisovaný česnek, vše dobře promícháme a po chvíli přidáme mleté maso, osolíme a opepříme. Dusíme pod pokličkou za občasného míchání cca 10 minut.

Na talíři uděláme ze špaget hnízda, navrch dáme masovou směs, posypeme hoblinami parmazánu a zastříkneme olivovým olejem.

