

Ivančiny těstoviny



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

370 kalorií , 15 g cukrů , 29 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/ivanciny-testoviny>

Příprava

Na větší pánvi rozežřejeme olej na smažení a dorůžova na něm zpěníme nakrájenou cibuli. Stáhneme plamen, vložíme mleté syrové maso, zamícháme a přidáme provensálské koření, sůl, kousek masoxu, Vegetu a pepř. Podlijeme bujónem a mírně dusíme. Pak přidáme nakrájenou papriku a rajčata. Když je zelenina měkká, zakápneme sojovou omáčkou a stáhneme z ohně. Smícháme s uvařenými těstovinami a ve vymazaném pekáčku posypeme strouhaným sýrem a v předehřáté troubě zapečeme.



Tip k receptu

Místo mletého masa můžeme použít vařené kuřecí maso nakrájené na kousky.

Ingredience

- ✓ 1 větší cibuli
- ✓ 1-2 stroužky česneku
- ✓ 300 g vepřového mletého masa
- ✓ 500 ml hovězího vývaru
- ✓ 1/2 lžičky provensálského koření
- ✓ 1/2 lžičky Vegety
- ✓ 1 kostku masoxu
- ✓ 1 lžičku sojové omáčky
- ✓ 200 g strouhaného Eidamu (Edamu)
- ✓ 1 balení vaječných těstovin
- ✓ 2 rajčata
- ✓ 1 papriku
- ✓ 5 lžic kečupu
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ pepř
- ✓ sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod