

Lahodné zapečené těstoviny



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

615 kalorií , **0 g** cukrů , **48 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/lahodne-zapecene-testoviny>

Příprava

Těstoviny uvaříme dle návodu na obalu. Maso orestujeme na rozpáleném oleji, osolíme, opepříme a přidáme najemno nastrohaný česnek. Zeleninu nakrájíme na kostky, cibuli na kolečka. Pokrájenou zeleninu a cibuli smícháme s uvařenými těstovinami a orestovným masem a bazalkou. Zapékací mísu vymažeme máslem, vložíme těstoviny, zalijeme smetanou a posypeme sýrem. Zapékáme cca 20 minut.

Ingredience

- ✓ 1 balení těstovin
- ✓ 2 kuřecí prsa
- ✓ 1 cibule
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ 3 rajčata
- ✓ 2 papriky
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1 kelímek smetany
- ✓ špetka bazalky
- ✓ 100 g Eidamu
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

