

# Levné zapečené těstoviny s vepřovým masem



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 3min

Celkový čas: 1h 18min , Porce: 2

1436 kalorií , 14 g cukrů , 50 g tuků , 48 g bílkovin

Autor: slavuska

Odkaz: <https://srecepty.cz/levne-zapecene-testoviny-s-veprovym-masem>

## Příprava

Nejprve si uvaříme vepřové kosti (žebra) do měkka (cca 45 min). Vzniklý vývar schováme a druhý den uděláme výbornou polévku. Maso z kostí důkladně obereme a dáme na talířek. Na pánvi si rozežřejeme olej a nadrobno nakrájenou cibuli osmažíme dozlatova. Když je cibule skoro hotová, přidáme na pánev zeleninu a obrané maso. Na druhé plotně si v hrnci uvaříme těstoviny (v osolené vodě). Pak vysypeme hotové těstoviny do zapékačské misky, nasypeme obsah pánve a zamíchám. Pak zalijeme rozkvedlaným vejcem, do kterého dáme trochu soli a pepře. Opět celý obsah zapékačské misky opatrně promícháme a dáme na 20 minut do trouby na 200 °C.



### Tip k receptu

Podáváme s kyselou okurkou. Vzhledem k tomu, že tyto těstoviny neobsahují žádné maso z konzervy, ani salám, jsou vhodné i pro menší strávnicky cca od 2 let.

## Ingredience

- ✓ 250 g těstovin
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 lžíce rostlinného oleje
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 2 slepičí vejce
- ✓ 200 g mražené zeleninové směsi
- ✓ 0,8 kg vepřových kostí

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Klasika, Děti do 5 let, Chudý student, Hlavní chod

