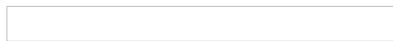


Maso s těstovinami na kari



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

2220 kalorií , **8 g** cukrů , **87 g** tuků , **173 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/maso-s-testovinami-na-kari>

Příprava

Těstoviny uvaříme a scedíme. Mleté maso smícháme s kari, osolíme a opečeme na rozpáleném oleji. Poté ho smícháme s uvařenými těstovinami a naskládáme do zapékací misky. Posypeme sýrem a polijeme mlékem, rozšlehaným s vejíčky. Zapečeme.

Ingredience

- 500 g hovězího mletého masa
- 1 lžíce kari koření
- špetka soli
- 250 g malých těstovin
- 100 g Eidamu (Edam)
- 30 ml kravského mléka
- 2 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod