

Těstoviny s mletým masem, uzeninou a sýrem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 4

3742 kalorií , **15 g** cukrů , **172 g** tuků , **168 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/testoviny-s-mletym-masem-uzeninou-a-syrem>

Příprava

Těstoviny uvaříme v mírně osolené vodě dle návodu na obalu. Mleté maso osolíme a opaprikujeme. Do vymazané zapékačské misky dáme polovinu scezených těstovin, pokryjeme vrstvou připraveného masa, posypeme na kostičky nakrájeným salámem, nadrobno nakrájenou cibulí a pokapeme kečupem. Přikryjeme druhou polovinou těstovin, posypeme nastrouhaným sýrem, zalijeme šlehačkou a necháme zapéct. Pečeme cca 60 minut.

Ingredience

- 500 g těstovin
- 250 g mletého masa
- 15 dkg měkkého salámu
- 1 cibule
- 1 smetana ke šlehání (šlehačka)
- kečup dle potřeby
- 200 g strouhaného Eidamu (Edam)
- 5 lžic olivového oleje
- 2 lžíce sladké mleté papriky
- 1 lžička drceného kmínu
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod

