

Těstoviny zapečené s masem a lečem



Obtížnost:

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

1584 kalorií , **9 g** cukrů , **26 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/testoviny-zapecene-s-masem-a-lecem>

Příprava

Vepřové maso nakrájíme a prohřejeme s lečem. Smícháme s uvařenými těstovinami, které jsme uvařili dle návodu na obalu, vložíme do zapékací misky, posypeme nastrohaným sýrem a zapečeme. Pečeme při 160 °C, cca 30 minut.

Ingredience

- ✓ 300 g těstovin
- ✓ 1 konzerva vepřového masa ve vlastní šťávě
- ✓ 1 sklenka zeleninového leča
- ✓ 100 g Eidamu (Edam)
- ✓ špetka soli

Kategorie

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