

Zapečené nudle s uzeným a tvarohem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

469 kalorií , **0 g** cukrů , **18 g** tuků , **54 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecene-nudle-s-uzenym-a-tvarohem>

Příprava

Instantní nudle trochu rozmačkáme, zalijeme vařící vodou a po 3 minutách vodu scedíme. Uvařená uzená žebra obereme a maso rozdělíme na menší kousky. Ve 3 lžících vařící vody rozpustíme bujón. Tvrdý tvaroh nastrouháme na hrubo. Zapékací formu vymažeme sádlem. V misce rozmícháme vejce s rozpuštěným bujónem, vařečkou vmícháme nudle, poté tvaroh a uzené maso. Vzniklou směs přendáme do vymazané zapékací formy, vařečkou urovnáme a vložíme do předehřáté trouby. Zapečené nudle s tvarohem pečeme při 200°C asi 30 minut. Podle chuti můžeme nudle opepřit, nebo dát i více masa. Forma 20x20 cm.

Ingredience

- 2 obdélníky instantních nudlí
- 3 vejce
- 150 g masa z uzených žebber
- 1 hovězí bujón
- 3 lžíce horké vody
- 125 g tvrdého tvarohu
- 1 lžička sádla

Kategorie

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

