

Zapečené špalíčky s gorgonzolou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1832 kalorií , **3 g** cukrů , **110 g** tuků , **29 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecene-spalicky-s-gorgonzolou>

Příprava

Jarní cibulku očistíme, omyjeme a nakrájíme na tenká kolečka. Anglickou slaninu pokrájíme na nudličky. Na pánvi rozežhřejeme olej a slaninu na něm asi 5 minut opékáme, pak přidáme cibuli a zpěníme. Okapaná rajčata trochu rozmačkáme vidličkou, přidáme na pánev a za častého míchání na malém ohni asi 5 minut dusíme. Poté dochutíme solí a pepřem. Troubu předehřejeme na 175 °C. Zapékací formu vymažeme trochou másla. Špalíčky dáme do formy a přelijeme rajčaty se slaninou. Posypeme rozdrobenou gorgonzolou. Na pokrm rozdělíme zbytek másla ve vločkách a zapékáme asi 25 minut.

Ingredience

- 1 svazek jarní cibulky
- 150 g anglické slaniny
- 1 lžíce rostlinného oleje
- 1 konzerva oloupaných rajčat
- 2 lžíce másla
- sůl
- pepř
- 400 g hotovýh bramborových špalíčků
- 150 g Gorgonzoly

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Rodina, Hlavní chod