

# Zapékané špagety II.



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 20min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 2

**1045** kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **15 g** bílkovin

**Autor:** Svetlana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zapekane-spagety-ii>

## Příprava

Zpěníme cibuli, přidáme nakrájené hovězí maso na malé kostičky, zasypeme paprikou, přidáme namočené houby, osolíme, opepříme, přidáme kostku masoxu, sojovou omáčku, česnek, magi a trochu vody. Dusíme doměkka. Je-li směs měkká přidáme lečo, ochutíme, vyrestujeme, smícháme se špagetami, posypeme strouhaným sýrem a zapečeme. Hotové posypeme bylinkami.

## Ingredience

- 200 g špaget
- 100 g leča
- 20 g cibule
- 50 g sušených hub
- 100 g hovězího předního
- sladká paprika
- olej
- 50 g tvrdého sýru
- sůl
- pepř
- česnek
- polévkové koření (Magi)
- sojová omáčka
- 1 kostka masoxu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Hlavní chod

