

Levné zapečené těstoviny s vepřovým masem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 3min
Celkový čas: 1h 18min , Porce: 2

1436 kalorií , **14 g** cukrů , **50 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: slavuska

Odkaz: <https://srecepty.cz/levne-zapecene-testoviny-s-veprovym-masem>

Příprava

Nejprve si uvaříme vepřové kosti (žebra) do měkka (cca 45 min). Vzniklý vývar schováme a druhý den uděláme výbornou polévku. Maso z kostí důkladně obereme a dáme na talířek. Na pánvi si rozežřejeme olej a nadrobno nakrájenou cibuli osmažíme dozlatova. Když je cibule skoro hotová, přidáme na pánev zeleninu a obrané maso. Na druhé plotně si v hrnci uvaříme těstoviny (v osolené vodě). Pak vysypeme hotové těstoviny do zapékačské misky, nasypane obsah pánve a zamícháme. Pak zalijeme rozkvedlaným vejcem, do kterého dáme trochu soli a pepře. Opět celý obsah zapékačské mísy opatrně promícháme a dáme na 20 minut do trouby na 200°C.

Tip k receptu

Podáváme s kyselou okurkou. Vzhledem k tomu, že tyto těstoviny neobsahují žádné maso z konzervy, ani salám, jsou vhodné i pro menší strávníky cca od 2 let.



Ingredience

- 250 g těstovin
- 2 cibule
- 2 lžíce rostlinného oleje
- špetka soli
- špetka pepře
- 2 slepičí vejce
- 200 g mražené zeleninové směsi
- 0,8 kg vepřových kostí

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Klasika, Děti do 5 let, Chudý student, Hlavní chod