

Zapečené jehněčí s těstovinami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 6

1994 kalorií , **14 g** cukrů , **28 g** tuků , **70 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecene-jehnecki-s-testovinami>

Příprava

Na oleji opečeme cibuli doměkka, přidáme česnek a smažíme ještě minutu. Poté přidáme jehněčí mleté maso, osolíme a opepříme a opékáme dohněda. Poté přidáme skořici, masox, rajčata a oregano. Podusíme 15 minut, poté ještě 15 minut odkryté povaříme. Těstoviny uvaříme podle návodu. Smícháme ricottu, většinu parmezánu, mléko a vmícháme to do těstovin. Do pekáčku rozprostřeme maso a na to těstoviny. Posypeme zbylým parmezánem a pečeme 30 minut na 200 °C.

Tip k receptu

Můžeme zkusit i z hovězího masa.

Ingredience

- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce oregana
- 1 cibule
- 1 kostka masoxu
- 2 stroužky česneku
- 800 g sterilovaných rajčat
- 400 g těstovin
- 250 g sýru ricotta
- 50 g parmazánu
- 50 ml polotučného mléka
- 1 lžička skořice
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře

Kategorie

Velikonoce, Výjimečný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Obiloviny, těstoviny a rýže, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

