

Těstoviny zapečené s mletým masem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

2534 kalorií , **13 g** cukrů , **77 g** tuků , **155 g** bílkovin

Autor: Zdenka Obertová

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

Příprava

Na pánvičce opečeme směs: maso, nakrájená cibule, utřený česnek, pepř, sůl. V mléce rozšleháme vejce. Pekáč (formu na srnčí hřbet...) vymažeme máslem, nasypeme polovinu těstovin (nevařených!!) na to dáme směs masa a zbytek těstovin. Nakonec to zalejeme mlékem s rozšlehanými vejci. Pečeme v troubě na 190 hodinu a půl. Obměna je, že směs masa zamícháme s těstovinami a to celé opět zalijeme směsí vajec a mléka. Můžeme přidat i sýr. Záleží na chuti. Na talíři můžeme posypat strouhaným sýrem, přidat kečup, salát. Vhodná příloha je zeleninový salát.

Ingredience

- 400 g těstovin (kolínka, apod.)
- 400 g mletého masa
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky bílého pepře
- 1 l mléka
- 3-4 vejce
- máslo na vymazání

Kategorie

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