

Zapečené gigli

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- cibule 1 ks
- řapík celeru 2 ks
- olej 1 lžíce
- sůl a pepř 1 špetka
- mleté hovězí maso 340 g
- rajčata z plechovky 400 g
- červené fazole z plechovky 400 g
- hovězí vývar 300 ml
- těstoviny gigli 300 g
- bílý jogurt 280 g
- vejce 2 ks
- čedar 50 g
- česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Postup:

Nasekanou cibuli a celer osmahněte na oleji. Osolte, opepřete, přidejte maso a opékejte. Poté vmíchejte rajčata, okapané fazole i vývar a po 15 minutách uvařené těstoviny ve vroucí slané vodě. Vše přendejte do zapékací misky. Navrch dejte směs jogurtu, vajec, strouhaného čedaru a rozmělněného česneku a pečte 20-25 minut při 200.