

Houbový pekáček s makaróny a masovou směsí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- kari 1 špetka
- olej 2 lžíce
- pepř 1 špetka
- jitrnice 2 ks
- mleté maso 500 g
- makaróny 1 balení
- žampiony 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu se lžící oleje, solí a kari koření.

Houby a cibuli pokrájíme nadrobno a podusíme na oleji / sádle /. Přidáme drcený kmín, sůl a pepř.

Z jitrnice vymačkáme masovou náplň a smícháme ji s mletým masem. Přidáme utřený česnek se solí a petrželkou.

Tuto masovou směs pak přidáme orestovat k podušeným houbám.