

Koláč s rajčaty a fazolemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- cibule 2 ks
- česnek 4 stroužek
- olej 1 lžíce
- maso mleté 50 g
- rajčata 1 plechovka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- fazole bílé 1 plechovka
- těstoviny 50 g
- sýr strouhaný 3 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Pokrájenou cibuli a na plátky nakrájený česnek zpěníme na oleji, mícháme, dokud cibule nezesklovatí.

Přidáme mleté maso a smažíme do zhnědnutí. Pak vložíme rajčata z plechovky i se šťávou, osolíme, opepříme, promícháme a necháme pod pokličkou dusit.

Fazole propláchneme a přidáme k masu. Vmícháme uvařené scezené těstoviny, vše přesypeme do pekáče a vložíme do vyhřáté trouby.

Po deseti minutách pečení povrch posypeme strouhaným sýrem, vrátíme do trouby a necháme sýr

roztavit.

Poznámka:

Výborný je ještě horký, ale jíst se dá, i když vystydne. Jako přílohu můžeš připravit salát z rajských jablíček s cibulí nebo okurkový salát.