

Těstoviny podle pekáře

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny 1 ks
- Mleté maso 1 ks
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Mléko 1 ks
- Sýr 1 ks
- Koření 1 ks
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si pekáč a odměříme těstoviny na dno. Ty dáme vařit do poloměkka a dáme do pekáře. Zároveň si na pánvičce na olivovém oleji usmažíme maso, k němu přidáme koření dle chuti. Maso nesmí být úplně vysušené. Pak naskládáme na těstoviny. Nakonec zalijeme mlékem se smetanou. Dáme zapéct do trouby na 180 stupňů. Když povrch začíná zlátnout, posypeme sýrem a za pět minut vyndáme z trouby. Pozn. záměrně neuvádím, kolik čeho je, je to opravdu podle velikosti pekáčku a taky podle chuti:-)