

Zapékané špagety z TV

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 1 balíček
- Hovězí maso ve vlastní šťávě - konzerva 1 plechovka
- Paprika 6 ks
- Rajčata 300 g
- Sýr 250 g
- Rostlinný olej 4 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme si špagety a přecedíme. Do pekáčku dáme olej a na něj vrstvu špaget (asi tak polovinu). Na tuto vrstvu rozprostřeme nakrájené papriky, rajská jablíčka a pokrájené hovězí maso z konzervy. (Maso z konzervy dodává zvláštní chuť). Na tuto vrstvu dáme zbylé špagety. Přikryjeme alobalem a dáme zapéct do trouby.

Zapékáme asi 40 min. na 180 °C. Potom posypeme nahrubo nastrouhaným sýrem a dáme asi tak na 10 minut znova do trouby. Nakrájíme na porce a podáváme.

V zimě lze použít i zmrazenou zeleninu na lečo. Recept je z televizního vaření asi tak z roku 1967. Toto jídlo je v naší rodině jako mor. Vaříme jej nejméně 15x do roka.