

Zaapečené těstoviny s kuřecím masem a špenátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny 240 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Vejce 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Mražený špenát 2 ks
- Kuřecí maso 400 g
- Červená mletá paprika 1 ks
- Sýr 1 ks
- Sterilovaný kopr 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Arménie

Počet porcí: 4

Postup:

Zvlášť si uvaříme těstoviny na skus, protože se budou ještě zapékat. Na hlubší pánvi osmahneme cibuli, přidáme nastrohaný česnek a 2 balení špenátového protlaku. Směs osolíme a opepříme. Na závěr do špenátu přidáme 1 vajíčko, krátce povaříme a vrhneme se na přípravu masa. Kuřecí maso si omyjeme a nakrájíme ho na kostky. Osmahneme ho v pánvi, přidáme pepř, červenou mletou papriku a sterilovaný kopr dle chuti (pozor na množství, je poměrně slaný). Podusíme a odstavíme z plotny. Na dno zapékačské misky dáme vrstvu těstovin, na ně dáme polovinu masa a to zalijeme polovinou špenátu. Celý postup ještě jednou zopakujeme. Na povrch dáme na plátky nakrájenou mozzarella nebo jiný oblíbený sýr a zapékáme na 200°C dokud se sýr hezky nerozpustí (cca 20min).