

Špagety á la lasagne

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Mleté maso 200 g
- Kečup 5 lžíce
- Sůl dle potřeby 3 špetka
- Mléko 100 ml
- Tavený sýr 6 ks
- Eidam 200 g
- Zakysaná smetana 1 ks
- Máslo na vymazání 1 ks
- Vařené špagety 200 g
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme, nakrájíme na malé kostičky a osmažíme na oleji. Pak přidáme mleté maso a společně orestujeme. Směs ochutíme kečupem a solí.

V kastrůlku s nepřilnavým povrchem zahřejeme mléko, přidáme trojúhelníčky sýra a necháme rozpustit. K sýrové směsi smícháme 100 g nastrohanému eidamu a zakysanou smetanu.

Mícháme, dokud se sýr nerozpustí.

Do zapékací misky vymazané máslem a vrstvíme střídavě sýrovou směs a uvařené špagety tak, aby

poslední vrstvu tvořily špagety. Zapékáme ve vyhřáté troubě na 220°C asi 15-20 minut. Před podáváním posypeme strouhaným parmazánem.