

Zapečené těstoviny s masem a rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 2 lžíce
- mleté maso 250 g
- rajče 8 ks
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- kečup 3 lžíce
- eidam 100 g
- těstoviny (vrtulky) 250 g
- **podle chuti**
- tymián 1 ks
- bazalka 1 ks
- chilli paprička 1 ks
- sůl 1 ks
- olivy 1 ks
- oregano 1 ks
- cherry rajče 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Cibulku oloupeme, nakrájíme na malé kousky. Těstoviny, nejlépe vrtulky, uvaříme a scedíme.

Polovinu rajčat nakrájíme na plátky, druhou na kostičky. Česnek oloupeme. Sýr nastrouháme. Olivy nebo cherry rajčátka nakrájíme na plátky, to už ale není nutné.

Na dvou lžících oleje osmažíme cibulku, přidáme mleté maso, smažíme, přidáme bazalku, oregano, tymián - sušené bylinky nebo čerstvé, nemusí být všechny druhy, osolíme. Možná je i italská sůl. Přidáme rajčata na kostičky, které je v zimě možné nahradit nakrájenými rajčaty z plechovky nebo protlakem, nebo rajčatovým pyré. Dochutíme kečupem, asi 2 - 3 lžíce. Přidáme česnek a kdo má rád, tak chilli nebo feferonku.

Do zapékací misky lehce vymazané olejem vložíme těstoviny. Na to navrstvíme omáčku z mletého masa a promícháme. Na omáčku položíme plátky rajčat, rajčata zasypeme vrstvou strouhaného sýra. Kdo má rád, ozdobí sýr nakrájenými olivami nebo cherry rajčátky.

Těstoviny s masem a rajčaty dáme zapéct do trouby na 200 °C, dokud se sýr nerozteče.

Zapečené těstoviny s masem a rajčaty ihned podáváme.