

Špagety se třemi druhy sýra

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 500 g
- Eidam 200 g
- Balkánský sýr 200 g
- Hermelín 1 ks
- Velká cibule 1 ks
- Anglická slanina 150 g
- Zakysaná smetana 200 g
- Kečup 10 lžice
- Rajčata 3 ks
- Sádlo 2 lžice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špagety uvaříme v osolené vodě a scedíme.

Promícháme s kečupem a zakysanou smetanou.

Cibuli a slaninu pokrájíme na kostičky a na rozpáleném sádle společně osmažíme dozlatova.

Eidam a balkánský sýr nahrubo nastrouháme, hermelín pokrájíme na plátky.

Rajčata spaříme vroucí vodou, ochladíme, oloupeme a rovněž pokrájíme na plátky.

Do zapékací misky rozprostřeme větší část cibule se slaninou a na ni narovnáme polovinu špaget.

Posypeme polovinou strouhaných sýrů. Na ně naskládáme plátky rajchat a hermelínu. Přikryjeme

zbytkem špaget, posypeme zbytkem cibule se slaninou a zasypeme zbývajícím strouhaným sýrem. Ve vyhřáté troubě zapečeme (180°C, asi 30-40 minut).