

Zapečené gigli

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Cibule 1 ks
- Řapíky celeru 2 ks
- Olej 1 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Mleté hovězí maso 340 g
- Plechovka rajčat 400 g
- Plechovka červených fazolí 400 g
- Hovězí vývar 300 ml
- Těstoviny gigli 300 g
- Bílý jogurt 280 ml
- Vejce 2 ks
- Čedar strouhaný 50 g
- Česnek rozmělnený 1 stroužek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nasekanou cibuli a celer osmahněte na oleji. Osolte, opepřete, přidejte maso a opékejte ho. Poté vmíchejte rajčata, oloupané fazole i vývar a po dalších 15 minutách uvařené těstoviny a na vše přendejte do zapékací mísy. Navrch dejte směs jogurtu, vajec čedaru a česneku a pečte 20 - 25 minut při 200°C.

