

Zapečené noky s mletým masem a listovým špenátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- noky 500 g
- mleté hovězí maso 500 g
- listový špenát 300 g
- loupaná rajčata celá 1 plechovka
- mozzarella 100 g
- dle chuti oregáno, sůl, pepř 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na trošce oleje orestujeme maso, které osolíme a opeříme dle chuti.

K masu přidáme loupaná rajčata, která rozmačkáme.

Přidáme oregáno. Pod pokličkou povaříme cca 10 min. , sundáme pokličku, ochutnáme popř. dochutíme. Necháme odvařit většinu šťávy.

Přidáme listový špenát a promícháme.

Přidáme uvařené noky (které jsme připravili dle návodu) a vše promícháme.

Vzniklou směs přelijeme do zapékací misky a poklademe plátky mozzarely.

Vložíme do trouby předehřáté na 200 °C na cca 20 minut.

Hotový pokrm servírujeme a podáváme čerstvé, poté již neohříváme. Dobrou chuť!