



Zapečené těstoviny s hovězím masem a sýrem cottage

Ingredience

těstoviny dle oblíbenosti: **85 g**
cibule : **1 ks**
mleté hovězí maso: **170 g**
sýr cottage : **135 g**
sušené oregano dle chuti
olivový olej dle potřeby
sušená majoránka dle chuti
mozzarella : **85 g**
sůl dle chuti
mletý pepř dle chuti
rajče: **1 ks**
jarní cibulka dle chuti
rajčata z konzervy: **135 g**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Začněte tím, že si nalejete trochu oleje do hluboké pánve a zahřejete ho na středním plamenu. Po chvíli na něj nasypete nasekanou cibulku a nechte krátce orestovat. Následně k cibuli vložte i mleté maso a opékejte ze všech stran. Také nezapomeňte ochutit oreganem, solí a pepřem. Nakonec maso zalijte konzervovanými rajčaty a vařte asi 15 minut. Mezitím si smíchejte v menší míse sýr cottage spolu se sušenou majoránkou a dejte vařit oblíbené těstoviny, aby byly al-dente...

Zapečené těstoviny s hovězím masem a sýrem cottage - recept

Začněte tím, že si nalejete trochu oleje do hluboké pánve a zahřejete ho na středním plamenu. Po chvíli na něj nasypete nasekanou cibulku a nechte krátce orestovat. Následně k cibuli vložte i mleté maso a opékejte ze všech stran. Také nezapomeňte **ochutit oreganem, solí a pepřem**. Nakonec maso zalijte konzervovanými rajčaty a **vařte asi 15 minut**. Mezitím si smíchejte v menší míse sýr cottage spolu se sušenou majoránkou a dejte vařit oblíbené těstoviny, aby byly al-dente.

V další fázi se pusťte do vrstvení ingrediencí do pekáčku vymazaného olejem. Na dno naneste polovinu masové směsi a na ní pak rovnoměrně pokladte vařené a scezené těstoviny. Na ty také rozprostřete cottage s majoránkou a vše zahrňte zbytkem masové směsi. Vložte takto do vyhřáté trouby a **zapékejte těstoviny asi půl hodiny při 170 až 180 °C**. Po uplynutí doby pokrm vyjměte, pokladte na povrch kolečka rajčete, posypte nasekanou jarní cibulkou, natrhanou mozzarellou a dopékejte pět až deset minut při nižší teplotě. Podávejte teplé třeba se zeleninovým salátem. Dobrou chuť.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí