Zapékané těstoviny se sýrem

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

350 400 g těstovin (špagety, makarony apod.)
olej nebo máslo
hladká mouka
1 lžíce kečupu (nebo hořčice)
0,5 l mléka
200 g strouhaného sýra (např. tzv. ``cihla``)
sůl
směs koření ``Salát pikant`` od Antonína
150 g uzeniny - uzené maso, debrecínka, šunka
1 malá konzerva nakládaného hrášku
Další varianta:
150 g hub
1 paprika
2 rajská jablíčka
1 cibule
2-3 smažená nebo vařená vejce apod.

Postup

Těstoviny uvaříme dle návodu (``al dente``) na sáčku s olejem a solí, scedíme a opláchneme v sítu studenou vodou. Mezitím si připravíme sýrovou omáčku: Na oleji nebo másle opražíme hladkou mouku. Když je jíška světle hnědá, vmícháme kečup (nebo hořčice) a za stálého míchání přidáváme mléko. Přidáme polovinu nastrouhaného sýra a mícháme až se sýr roztaví. Omáčku ochutíme a krátce povaříme. Těstoviny dobře promícháme s omáčkou, směsí koření ``Salát pikant``, na kostičky nakrájenou uzeninou (uzené maso, debrecínka, šunka, apod.), nakládaným hráškem a případně s houbami osmaženými na cibulce. Dle chuti můžeme přidat i čerstvou, na kostičky nakrájenou zeleninu (rajské jablíčko, paprika), nadrobno nakrájenou cibuli či smažená vajíčka. Promíchanou směs přemístíme velkou lžící do zapékací mísy, posypeme zbylým sýrem a odkryté ještě zapékáme při 200 °C asi 20 minut.