

Lotrinské těstoviny

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

30 dkg mletého masa

1 cibule

400 g širokých nudlí

2 lžíce kečupu

zakysaná smetana

1 dl červeného vína

1 lžička oregana

1 lžička tymiánu

1 lžička sladké papriky

pepř

sůl

máslo

strouhaný sýr

Postup

Na másle zpěníme cibuli, přidáme maso, osmahneme, podlijeme vínem, přidáme kečup, okořeníme, podusíme. Nudle uvaříme běžným způsobem a smícháme je s masovou směsí. Vše pak vložíme do vymazané zapékací misky, zalijeme zakysanou smetanou, posypeme sýrem a ve vyhřáté troubě zapékáme 20 minut