

Zapečené špagety s masem

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g) - zbytek pečeného nebo vařeného masa (asi

400 g špaget

250 ml kečupu

oregano

2 3 cibule

3 stroužky česneku

olej

150 g tvrdého sýra

Postup

Maso pokrájíme na drobnější kousky. Na rozehřátém oleji necháme zesklovatět pokrájenou cibuli, přidáme maso, oregano a společně osmažíme. Odstavíme a vmícháme prolisovaný česnek a kečup. Špagety uvaříme podle návodu na obalu a scedíme. Obsah pánve důkladně smícháme se špagetami a urovnáme do pekáče.

Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Po 15 - 20 minutách povrch špaget posypeme strouhaným sýrem, vrátíme do trouby a necháme sýr roztavit.

Maso můžeme nahradit uzeninou (párky, kabanos, klobása,...). Uvedená množství jsou orientační, cokoli můžeme upravit podle vlastní chuti.