

Gratinované těstoviny

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

125 g těstovin
2 cibule
3 lžíce rajčatového protlaku
2 klobásy
250 g sýra
30 g másla
sůl a pepř dle chuti
1 lžíce cukru
petrželka

Postup

Těstoviny nasypeme do většího množství vařící osolené vody a uvaříme doměkka. Slijeme je a propláchneme chladnou vodou. Zatímco se vaří, připravíme si omáčku. Oloupeme a najemno nakrájíme cibuli. V kastrolku rozpustíme máslo a cibuli na něm necháme zesklovatět. Klobásu na kolečka, přisypeme k cibulce a osmažíme. Potom přimícháme protlak a dolijeme asi 6 lžícemi vody. Omáčku dle potřeby ochutíme solí a pepřem, případně trochou cukru. Najemno nastrouháme sýr. Pekáček vymastíme trochou másla, aby se pokrm během pečení nepřipekl ke stěnám. Můžeme ho vysypat jemně mletou strouhankou. Troubu vyhřejeme na 180 °C. Na dno pekáče dáme menší část těstovin a pokapeme je omáčkou. Posypeme trochou sýra a na něj dáme opět těstoviny. Tak pokračujeme v několika vrstvách, až spotřebujeme těstoviny. Navrch pokrm posypeme vrstvou sýra. Pekáč dáme do trouby a pečeme asi 15 minut. Nákyp nakrájíme a rozdělíme na talíř. Zdobíme petrželkou.

Dobrá rada: Do omáčky přimícháme jednu, dvě lžíce kysané smetany.