

Zapékané těstoviny s rajskou omáčkou

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

200 g těstovin (široké nudle)

sůl

150 g mraženého hrášku

200 g šunkového salámu

200 g tvrdého sýra

2 cibule

200 g smetany ke šlehání

3 vejce

2 lžíce másla

pepř

sladká paprika

muškátový oříšek

tuk a strouhanka na vymazání pekáče

1 Na omáčku: 1 malá cibule

2 lžíce másla

2 lžíce polohrubé mouky

4 lžíce rajského protlaku

2 lžíce kečupu

0,5 kostky masového bujónu

1 bobkový list

2 hřebíčky

cukr

sůl

pepř

Postup

Postup přípravy: Těstoviny uvaříme, scedíme, propláchneme vodou a necháme okapat. Hrášek vložíme do vařící osolené vody a zhruba 5 min. blanšírujeme. I ten necháme okapat. Šunkový salám nakrájíme na kostičky, sýr nahrubo nastrouháme, cibuli jemně nasekáme. Smícháme těstoviny, hrášek, salám, 0,75 celkového množství sýra, cibuli a vložíme do vymazaného a vysypaného vyššího pekáčku.

Ve smetaně rozkvedláme vejce, ochutíme solí, pepřem, paprikou, muškátovým oříškem a nalijeme na těstoviny. Ty pak posypeme zbylým sýrem a poklademe vložkami másla. Dáme do přehřáté trouby (el. sporák 200 °C) a 35 minut zapékáme.

Na omáčku rozehtřejeme tuk, osmahneme mouku a rozmícháme ji s protlakem a kečupem. Podlijeme 0,5 l

vody, rozdrobíme bujón a přivedeme k varu. Přidáme oloupanou celou cibuli do které zapíchneme bobkový list a hřebíčky, povaříme 5 minut v omáčce a vyjmeme. Omáčku ochutíme solí, pepřem a cukrem a podáváme k těstovinám.