

Gratinované těstoviny

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Lucie Szabó

Suroviny

125 g těstovin

2 cibule

3 lžíce rajčatového protlaku

2 klobásy

250 g sýra

30 g másla

sůl

pepř

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.

Poznámka

Tento recept znám a mám vyzkoušený. Těstoviny budou ještě lepší pokud se udělá více omáčky a přidá se do ní česnek a žampiony z plechovky. Jako sýr bych doporučila balkánský, který dodá lepší chuť. Ale opravdu vynikající!