

Neapolské nudle

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g vařených nudlí
50 g cibule
50 g másla
50 g celeru
150 g libového vepřového masa
50 g oleje
150 g uzeného masa
100 g kečupu
50 g tvrdého sýra
20 g česneku
mleté nové koření
bobkový list
strouhanka

Postup

Do větší pánve vlijeme olej, přidáme najemno nasekanou cibuli a mírně osmahneme. Na tenké nudličky nakrájené vepřové maso vložíme na pánev s cibulkou a osmahneme. Poté přidáme na nudličky nakrájený celer, uzené maso, utřený česnek se solí, kečup a koření. Vše společně krátce osmahneme. Zapékací misku vymažeme máslem a vysypeme strouhankou, vložíme polovinu vařených nudlí, dále masovou směs, opět nudle, zasypeme strouhaným sýrem a dáme zapéct do trouby.