

Ivančiny těstoviny

Kategorie: Buchty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 větší cibule (může být i červená)

1 stroužek česneku (může být i víc)

300 g mletého nebo vařeného nadrobno nakrájeného kuřecího masa

vývar z masa

špetka provensálského koření

vegety

sůl

pepř

masox

malá lžíce sojové omáčky

200 g strouhaného sýra (30% eidamská cihla)

1 sáček uvařených těstovin (mohou to být kolínka

vrtulky i špagety...)

2 rajčata

1 paprika

kečup podle chuti ostřejší nebo jemný

tuk na pánev

Postup

Na větší pánvi rozežřejeme tuk na smažení a dorůžova na něm zpěníme nakrájenou cibuli. Stáhneme plamen, vložíme mleté syrové nebo vařené krájené maso, zamícháme a přidáme provensálské koření, sůl, kousek masoxu, vegetu a pepř, podlijeme vodou a mírně dusíme, pak přidáme nakrájenou papriku a rajčata. Když je zelenina měkká, zakápneme sojovou omáčkou a stáhneme z ohně. Smícháme s uvařenými těstovinami a ve vymazaném pekáčku posypeme strouhaným sýrem a v přehřáté troubě zapečeme.

Podáváme se zeleninovým salátem.