

Napsal uživatel Kuchtík Jan
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:31

Suroviny

balíček špaget

zeleninovélečo (nebo 4 papriky a 4 rajčata)

konzerva hovězí maso ve vlastní šťávě

20dkg tvrdého sýra

cibule

houby

pepř,sůl,majoránka

tuk a strouhanka

Postup

Na cibulce podusíme houby,přidáme nakrájenou hovězí konzervu, zeleninové lečo, koření a podusíme. Mezitím uvaříme špagety téměř doměka, a smícháme je s maso-zeleninovou směsí. Pekáč vymažeme a vysypeme strouhankou, přidáme špagety a posypeme nastrouhaným sýrem.

Zapékáme v troubě při 200 °C do zlatova