

Zapečené těstoviny se sýrem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Postup přípravy

Cibuli nakrájíme najemno a maso umeleme. Do hrnce nalijeme vodu na těstoviny, osolíme ji, přidáme bobkový list a přivedeme ji k varu. Těstoviny pak uvaříme dle návodu. Na oleji v pánvi osmahneme cibulku a maso a necháme zatáhnout. Do směsi dáme protlak, kečup, hořčici a sůl a dáme ji opět na pár minut prohřát. Připravíme si pekáček, troubu rozpálíme na 180°C a sýr nastrouháme nahrubo. Zcezené těstoviny smícháme se směsí, většinou sýra a prolisovaným česnekem (4 stroužky). Vše urovnáme do pekáčku, posypeme zbytkem sýra a dáme na asi 20 minut zapéct.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 4 g
- **Hovězí přední** - 350 g
- **Eidam 30% cihla 2600 g** - 100 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 120 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.6 g
- **Rajčatový protlak** - 115 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Ketchup Master 530 g** - 30 g
- **Plnotučná hořčice 260 g** - 20 g

