

Ingrediencie

600 g špagiet, 1 kg hovädzieho mletého mäsa, 1 cibuľa, 250 g strúhaného syra, 250 ml smotany na šľahanie, 350 g mrazeného hrášku, oregáno, bazalka, majoránka, mleté čierne korenie, soľ, olej

Postup

Na oleji necháme zosklovitieť nadrobno pokrúpanú cibuľu. Pridáme mäso, premiešame s cibuľou, smažíme až zhnedne, posolíme, popepríme, pridáme oregáno, bazalku, majoránku, podlejeme trochou vody a pod pokrievkou dusíme cca 20 minút. Nakoniec vsypeme hrášok, necháme prejsť varom a odstavíme.

Zvlášť si odvaríme podľa návodu špagety.

V mise zmiešame mäso s uvarenými špagetami. Takto pripravené špagety rovnomerne rozložíme do pekáča a vrch posypeme strúhaným syrom. Vrch polejeme smotanou. Pečieme pri teplote 190 stupňov dozlatista.

Zapekané špagety

Nedeľa, 01 Marec 2020 10:21

