

Těstoviny zapečené s masem a špenátem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme ve slané vodě, propláchneme studenou vodou a promícháme s trochou oleje. Vepřové maso nakrájíme na kousky, osolíme, okmínujeme a na troše oleje opečeme. Poté přidáme vodu a dusíme maso doměkka. Na oleji osmahneme cibuli a přidáme zmrazený špenát. Chvilí podusíme a promícháme s masem a těstovinami. Vše dáme do tukem vymazané zapékací misky a zalijeme rozšlehaným vejcem, které jsme rozmíchali v mléce. Zapečeme v troubě.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Špenát porcovaný hluboce zmrazený 400 g** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Vepřové maso (kotlety)** - 150 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 140 g
- **Pitná voda nesycená** - 600 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 100 g
- **Olej řepkový** - 30 g
- **Vejce** - 40 g

