

Špagetový koláč

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Přehřejeme troubu na 180°C. Špagety uvaříme podle návodu na obalu. Uvařené špagety scedíme a necháme je okapat. V pánvi na oleji necháme zesklivatět oloupanou nakrájenou cibuli a česnek. Přidáme maso, dochuchíme kořením, solí a dusíme 5 minut. Cuketu a očištěné houby drobně nakrájíme, přidáme k masu a dusíme dalších 5 minut. Vejce rozšleháme ve velké misce, přidáme drobně nakrájené lístky bazalky, osolíme je a opepříme. Vmícháme rajčatové pyré a sýr. Směs promícháme s mletým masem. Zapékací misku vymažeme olejem, do misky nasypeme vařené špagety, masovou směs a vše promícháme. Zapékací misku dáme do předehřáté trouby a pečeme 30-40 minut. Na první polovinu pečení přikryjeme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Cuketa** - 100 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Houby čerstvé** - 200 g
- **Bazalka čerstvá** - 3 g
- **Rajčatové pyré 200 g** - 150 g
- **Mleté maso míchané** - 300 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 15 g
- **Kukuřičné těstoviny Sam Mills - Špagety 500 g** - 300 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Adžika 25 g** - 3 g
- **Grilovací koření 40 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g
- **Vejce** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

