

12.004 Cestovina zapečená s bravčovým mäsom a zeleninou

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
cestovina	1,20
bravčové pliecko	0,65
olej	0,11
cibuľa	0,09
zelenina koreňová	0,25
rajčiakový pretlak	0,20
soľ	0,02
syr tvrdý	0,15
vajcia	2
mlieko	0,35
korenie čierne mleté	0,002



Výrobný postup

Na časti oleja zapeníme očistenú, pokrújanú cibuľu, pridáme umyté, nahrubo pomleté mäso, osolíme a dusíme do polomäkka. Pridáme očistenú, na kocky pokrújanú koreňovú zeleninu, rajčiakový pretlak, čierne mleté korenie a dodusíme. Cestovinu vyvaríme vo veľkom množstve osolenej vody, precedíme. Do vymasteného pekáča dáme vrstvu uvarenej cestoviny, vrstvu uduseného mäsa so zeleninou. Prikryjeme vrstvou cestovín, zalejeme vajcami rozšľahanými v mlieku, posypeme strúhaným syrom a 20 minút zapečieme.

Príloha: zeleninové šaláty.