



Zapečené cestoviny so salámou a zeleninou

Ingrediencie

- 500 g saláma dobrej kvality
- 1 stredná cibuľa
- 1 kus žltá paprika
- 1 stredná Cuketa
- 300 g cestoviny
- 1 plechovka krájané paradajky
- 0.5 pohár voda
- 1 hrnček mrazený hrášok
- 1.5 lyžice MAGGI Tekutý bujón slepačí
- 100 g tvrdý sýr
- 1 štipka soľ
- 1 štipka čierne korenie

Postup

1. Salámu nakrájajte na kocky, orestujte na oleji na panvici dočervena.
2. Cibuľu nakrájajte na malé kúsky, pridajte ju ku saláme a restujte, pokým nezmäkne.
3. Papriku nakrájajte na veľké kocky a cukety na polkoliečka
4. Cestoviny varte asi 5 minút vo variacej sa vode a potom ich vysypte do zapekacej misy.
5. Pridajte salámu s cibuľkou, cuketou, hráškom, paprikou, paradajkami s vodou a tekutým bujónom a všetko dôkladne premiešajte. Dochuťte soľou a čiernym korením.
6. Posypte tvrdým syrom a pečte v rozohriatej trúbe asi 45 minút pri teplote 180 °C. Podávajte s kyslou smotanou.

🕒 60

⊕ 6

sacharidy	57.98 g
energie	611.01 kcal
tuky	31.09 g
proteín	25.01 g