

# Zapečené těstoviny se sýrem Madeland, masovými koulemi a rajčatovou omáčkou s bylinkami

🕒 30 minut

náročnost ●●○○



## Ingredience (2 porce)

- 1 balení sýru Madeland
- 200 g těstovin
- 500 g mletého masa (mix vepřového a hovězího)
- 1 lžice strouhanky
- 1 vejce
- sůl
- pepř
- 1 lžička sušeného oregana
- 1 lžička sušeného česneku
- 1 stroužek česneku
- pár větviček tymiánu
- 1 hrst pažitky
- 1 hrst čerstvé bazalky
- 1 hrst cherry rajčat
- 1 plechovka rajčat
- 1 lžice bílého vinného octa
- 1 lžička cukru
- 1 lžice olivového oleje

## Návod na přípravu:

V misce smícháme mleté maso, strouhanku, vejce, sušené oregano, sušený česnek, sůl, pepř a vytvoříme ze směsi masové koule. Na pánvi s olivovým olejem koule orestujeme. Až začnou chytat zlato-hnědou barvu, přidáme česnek a po 2 minutách rozpůlená cherry rajčata. Po dalších 2 minutách přidáme rajčata v plechovce, tymián, nakrájenou pažitkou, bazalku, ocet, cukr, sůl, pepř a vše vaříme cca 15 minut. Těstoviny uvaříme v osolené vodě a poté je smícháme s omáčkou a koulemi. Vše přendáme do zapékací mísy, nahoru položíme sýr Madeland a zapékáme v troubě při 185 °C cca 10–12 minut.