**Co dětem v naší školce MOC chutnalo 😊**

**Italský těstovinový nákyp**

**Potraviny:**

**450 g těstoviny**

**500 g vepřová plec**

**10 g pasta Asciuta - bujon**

**100 g paprika**

**100 g kukuřice nebo cuketa**

**100 g hrášek sterilovaný**

**3 ks vajíčka**

**150 g kečup**

**150 g mléka**

**75 g olej**

**75 g sýr eidam**

**Postup:**

**Maso umeleme a orestujeme na oleji, zalijeme vodou a vmícháme bujon a kečup. Do základu přidáme uvařené těstoviny a dobře promícháme. Vložíme do pekáče, poklademe krátce orestovanou zeleninou a krátce zapečeme v troubě. Zalijeme mlékem s rozšlehanými vejci a dopečeme. Těsně před dokončením posypeme strouhaným sýrem, který necháme v troubě jen rozpustit.**

***Dobrou chuť přejeme 😊***