



Görög rakott tészta

Hozzávalók

- 3 ek olívaolaj
- 1 fej vöröshagyma
- 1 rúd fahéj
- 2 gerezd fokhagyma
- 40 dkg darált pulykahús
- 1 csipet só
- 1 csipet feketebors
- 2 db oregánó ág
- 2 db rozmaring ág
- 4 dl passzírozott paradicsom
- 2.5 dl tejszín
- 1 tasak Maggi Csirkés-sajtos rakott tészta alap
- 40 dkg penne tészta
- 25 dkg reszelt sajt

Elkészítés

1. Az olajat egy serpenyőben felhevítjük, majd megpirítjuk rajta a vöröshagymát.
2. Amikor már kezd barnulni, hozzáadjuk a fahéjrudat és belereszeljük a fokhagymát. 1-2 percig tovább pirítjuk, majd hozzáadjuk a darált húst és fehéredésig pirítjuk.
3. Sózzuk-borsozzuk, hozzáadjuk a zöldfűszereket és a passzírozott paradicsomot, majd 5-10 percig alacsony lángon főzzük, amíg kissé be nem sűrűsödik.
4. A tejszínt egy kisebb lábasban felmelegítjük, majd hozzáadjuk a MAGGI alapot és addig főzzük, amíg be nem sűrűsödik. A pennét a csomagoláson található utasítások szerint kifőzzük, leszűrjük.
5. Egy hőálló edényt vékonyan kiolajozunk, majd az aljára halmozzuk a tészta felét, erre jön a húsos ragu, majd a maradék tészta. Végül befedjük a tejszínes mártással, a tetejét pedig reszelt sajttal megszórjuk.
6. 200 fokos sütőben 40-45 perc alatt készre sütjük.

Tápérték adatok

Szénhidrát	53.21 g
Energia	681.12 kcal
Zsír	31.4 g
Fehérje	49.12 g
Telített zsírok	13 g

79 Perc

4 adag