

## Tjestenina s mesom, povrćem i Zdenka Sport trapistom



### Priprema

Tjesteninu staviti kuhati, zadnje dvije minute dodati povrće zatim ocijediti i dodati Zdenka maslac. U tavi zagrijati maslinovo ulje, popržiti nasjeckani luk te dodati mljeveno meso, sitno

sjeckani češnjak, sol i papar. Pržiti stalno miješajući kuhačom. Posudu za pečenje premazati Zdenka maslacem , ubaciti meso i tjesteninu s povrćem te naribati Zdenka Sport trapist. Peći na 190 stupnjeva dok se sir ne rastopi.

## Sastojci

200 g tjestenine, 300 g mljevenog miješanog mesa, 1 manji luk, 1 češnjak, 150 g brokule, 150 g graška, 150 g Zdenka Sport trapista, 30 g Zdenka maslaca, maslinovo ulje, sol, papar