

Zapékané těstoviny po florentsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- krátkých těstovin, penne 300 g
- Olivový olej 1 lžíce
- drobných žampionů, větší rozpulte či rozčtvrtě 500 g
- Česnek, nasekaný 2 stroužek
- hotové sýrové omáčky 350 g
- Vegeteriánský sýr 50 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepr 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Těstoviny vařte deset minut, scedte a vraťte do hrnce. Zatím rozpalte gril na střední stupeň. Na pánvi zahřejte olej, přisypte houby a pět minut opékejte, dokud nezačnou zlátnout. Stáhněte plamen, přidejte česnek a minutu prohřívejte, aby změkl. Dochutěte a přemístěte do velké mělké zapékačkové nádoby.

2. Sýrovou omáčku a polovinu sýra přidejte k těstovinám a nechte na sporáku pár minut prohřát. Podle potřeby dochutěte, pak těstoviny rozprostřete na houby. Posypte zbylým sýrem a zhruba pět minut zapékejte pod grilem.