

Spirálky v leču

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Ajushka



Suroviny

Porce: 5

- těstovinové spirálky 400 g
- cibule 1 ks
- rajčata 400 g
- papriky 200 g
- vejce 3 ks
- strouhaný sýr 50 g
- olej, sůl, pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku, do ní vložíme na kostičky nakrájená rajčata a na nudličky nakrájené papriky, osolíme, opepříme, podle potřeby podlijeme troškou vody a pod pokličkou dusíme doměkka. Pak vmícháme rozkvedlaná vejce a mícháme do zhoustnutí. Mezitím uvaříme v osolené vodě spirálky. Scedíme je, necháme okapat s promícháme připraveným lečem. Ihned podáváme, posypané strouhaným sýrem.