

Špagetový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- špagety 1 balení
- zakysaná smetana 2 kelímek
- čerstvý špenát 2 hrst
- vejce 4 ks
- rajčata 3 ks
- tvrdý sýr 100 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Špagety uvaříme v mírně osolené vodě tzv. na skus, scedíme je a dáme do mísy
2. Přidáme kysanou smetanu, vajíčka, tak hrst nastrouhaného tvrdého sýru a prolisované stroužky česneku, ingredience osolíme, dochutíme pepřem a vše důkladně promícháme
3. Cca 1/3 špagetové směsi vložíme do papírem na pečení vyložené dortové formy
4. Listy špenátu spaříme, po okapaní navrstvíme na špagety, opět tuto vrstvu osolíme, okořeníme pepřem a posypeme nastrouhaným sýrem
5. Do zbytku špaget přidáme důkladně od nálevu okapané žampiony a nasekané čerstvé listy bylinek (bazalku, koriandr, petrželku ...), zamíchanou směs navrstvíme do formy, dobře upěchujeme
6. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 45 minut zakryté alobalem
7. V této fázi dort poklademe kolečky rajčat, hojně posypeme sýrem a již jen krátce zapečeme v troubě vyhřáté na 200 °C, zapékáme tak dlouho, dokud se sýr pěkně nerozteče a nedostane pěkně

nazlátlou barvu (zapékáme bez alobalu)

8. Mírně vychladlá dort vyklopíme z trouby a podáváme teplý, nebo i studený buď jako samostatný chod, nebo jaké přílohu k pečenému nebo grilovanému masu.