

# Sýrové těstoviny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Toustový chléb, rozmixovaný 50 g
- Máslo, rozpuštěné 1 lžíce
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Krátkých těstovin 360 g
- Anglická slanina, na nudličky 8 plátek
- Sýrová omáčka ( dávka ) 1 ks

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1 Předehřejte troubu na 190 °C. Rozprostřete čerstvou strouhanku z toustového chleba na plech vyložený pečicím papírem, osolte, opepřete a pokapejte máslem. Prohodte a dejte péct na 5-8 minut dozlatova.

2 Uvařte těstoviny podle návodu na obalu. Zcezené je promíchejte se sýrovou omáčkou a slaninou. Rozdělte do čtyř menších nebo jedné velké zapékačské misky, posypte opečenou strouhankou a zapékejte v troubě 20 minut.