

Zapečené špagety se špenátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špaget 350 g
- Cibule, nakrájená najemno 2 ks
- Máslo 60 g
- Šalvěj (lístky) 4 ks
- Česnek 4 stroužek
- Špenát 300 g
- Balkánský sýr 250 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Smetana 5 lžíce
- Olej na formu 2 lžíce
- Vejce 6 ks
- Špaget 350 g
- Cibule, nakrájená najemno 2 ks
- Máslo 60 g
- Šalvěj (lístky) 4 ks
- Česnek 4 stroužek
- Špenát 300 g
- Balkánský sýr 250 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Smetana 5 lžíce
- Olej na formu 2 lžíce
- Vejce 6 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Špagety uvařte podle návodu na obalu v dostatečném množství osolené vody. Na pánvi rozehřejte máslo a opečte na něm cibulku. Přidejte nasekaný česnek, šalvěj a špenát (čerstvý spařte horkou vodou, rozmražený vymačkejte). Krátce poduste, přisypte sýr; opatrně osolte a opepřete a přilijte smetanu. Promíchejte s těstovinami.

2. Přehřejte troubu na 180, horkovzdušnou na 160 stupňů. Zapékací mísu vymažte olejem a přesypte do ní těstoviny. Navrch rozklepněte vajíčka, osolte je a dejte asi na deset minut zapéct.