Zapečené těstoviny s brokolicí

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny penne 400 g
- Červená cibule, drobně nasekaná 1 ks
- Brokolice, rozdělená na růžičky 250 g
- Zeleninový vývar 1 kostka
- Francouzská hořčice 1 lžička
- Zakysaná smetana 200 ml
- Strouhaný čedar 100 g
- Petrželka, nasekané lístky 1 hrst
- Strouhanka z čerstvého chleba 4 lžíce
- Sušený tymián 1.2 lžička
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ve velkém hrnci uveďte do varu vodu, osolte ji a vsypte těstoviny. Přidejte košťálky brokolice a povařte asi sedm minut; tři minuty před koncem přidejte ještě růžičky brokolice (pokud byste tak učinili dříve, rozvařily by se). Po sedmi minutách by měly těstoviny změknout, a přitom zůstat dostatečně pevné na zapékání. Obsah hrnce sceďte, asi 400 ml vody od vaření nechte stranou.

2. Necelý půllitr vody, který jste si dali stranou, vlijte do hrnce a rozpusťte v něm bujonovou kostku. Ve vodě rozšlehejte hořčici i zakysanou smetanu a podle chuti přidejte sůl a pepř. Pomalu přiveďte k varu a vsypte těstoviny, brokolici a polovinu sýra. Prohřejte, a až se sýr rozpustí, přimíchejte nasekané lístky petrželky.

3. Nechte tři minuty rozehřívat gril. Těstoviny s omáčkou přesuňte do zapékací mísy a posypte cibulkou, směsí strouhanky, zbylého sýra a bylinek. Zapékejte na střední mřížce asi tři minuty. Pokud povrch nezlátne stejnoměrně, nádobu otočte. Vyjměte z trouby a před podáváním nechte ještě pět minut stát.