

Těstoviny zapečené se čtyřmi sýry

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny penne 400 g
- Žampiony, krájené na silnější plátky 250 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Hotová sýrová omáčka 350 ml
- Mladých lístků špenátu 250 g
- Jader vlašských ořechů, nalámané 30 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Plísňový sýr, nalámaný 50 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Předehejte gril. Těstoviny povařte podle návodu na obalu tak, aby zůstaly pevné na skus. Mezitím v kastrolu rozpalte olej a pět minut na něm smažte houby, až zezlátnou a trochu změknu.

2. Přidejte hotovou sýrovou omáčku nebo nastrouhané sýry, mléko (smetanu) a špenát a za stálého míchání tři minuty prohřívejte, až špenát ovadne. Přidejte scezené těstoviny, podle chuti osolte a opepřete. Vložte do zapékací mísy, posypte ořechy a plísňovým sýrem. Nechte pod grilem pět až osm

minut, dokud sýr nezačne bublat.

Příště trochu jinak... S masem: osmažte na pánvi nejdřív čtyři plátky slaniny a pak houby.