

Těstovinový nákyp s rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny 300 g
- Rajčata 750 g
- Šunkový salám 150 g
- Vejce 3 ks
- Mléko 150 ml
- Petrželka 1 hrst
- Pažitka 1 hrst
- Sůl 1 lžička
- Pepř 0.5 lžička
- Strouhanka 2 lžíce
- Tvrdý sýr 100 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě, scedíme je, propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Rajčata nakrojíme do kříže, spaříme v horké vodě a oloupeme. Nakrájíme je na kolečka. Salám nakrájíme na kostičky.

Zapékací mísu vymažeme tukem a navrstvíme do ní střídavě těstoviny, šunku a rajčata. Vejce rozšleháme v mléce a přidáme do něj bylinky, které jsme nasekali na menší kousky. Podle chuti osolíme a opepříme. Vaječnou směsí přelijeme nákyp.

Sýr najemno nastrouháme a smícháme se strouhankou, směs nasypeme na nákyp a dáme zapéct do trouby předehřáté na 200°C. Pečeme asi 35 minut, ke konci můžeme přikrýt alobalem, aby povrch příliš neztmavl.