

Těstoviny zapečené se žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny 500 g
- slanina anglická 200 g
- cibule 1 ks
- žampiony 300 g
- máslo 125 g
- sýr eidam 100 g
- smetana sladká 200 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slaninu nakrájíme na kostičky a dozlatova opečeme na rozpáleném oleji. Cibuli nadrobno nasekáme, žampiony očistíme a nakrájíme na malé kousky.

Ke slanině přidáme cibuli i žampiony, orestujeme, osolíme a posypeme kmínem.

Uvařené těstoviny promícháme s orestovanou směsí a vsypeme do pekáče vymazaného máslem.

Pečeme při 170 °C dorůžova. Před podáváním posypeme strouhaným sýrem a zalijeme smetanou pro jemnější chuť.