

Zapečené špagety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 2 lžíce
- cibule 2 ks
- klobásy 3 ks
- špagety 1 balení
- menší balení kečup 1 ks
- menší brokolice 1 ks
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- sýr eidam 200 g
- žampiony 1 plechovka
- smetana 3 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmažíme cibulku a přidáme k ní na kostky nakrájené klobásy. Obvyklým způsobem uvaříme špagety. Slijeme je a promícháme s kečupem. Zatím krátce povaříme v osolené vodě brokolici.

Ke špagetám přidáme osmaženou klobásku a vařenou brokolici. Vše promícháme, osolíme a opepříme. Přidáme žampiony, směs posypeme sýrem a na vymaštěném plechu zapékáme v troubě při 180 °C asi 20 minut.

Během zapékání špagety přelijeme sladkou smetanou.