

Těstoviny zapečené se sýrem a špenátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny macaroni 400 g
- Sůl 1 lžička
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Mléko 500 ml
- Smetana 250 ml
- Čedar 300 g
- Dijonská hořčice 1.5 lžíce
- Čerstvý špenát 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. Těstoviny uvařte ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu tak, aby byly na skus.

Scedte je a vraťte do hrnce, na mírně rozpálený sporák.

Přilijte mléko, smetanu, vsypte 180 g strouhaného čedaru, přidejte hořčici, promíchejte, podle chuti osolte, opepřete a za stálého míchání chvíli vařte, aby se tekutina zredukovala a zhoustla. Nakonec vmíchejte omyté a osušené listy špenátu, zbavené tuhých řapíků a žeber.

Směs rozdělte do čtyřech středních hrnků o objemu asi 375 ml. Zasypte zbylým sýrem a pečte 10-15 minut nebo dokud se sýr neroztaví. Těstoviny zapečené se sýrem a špenátem