

Těstoviny se šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- krátké těstoviny 300 g
- sůl 1 špetka
- směs mražené zeleniny 250 g
- šunka 200 g
- mletý černý pepř 1 špetka
- vejce 2 ks
- strouhaný sýr 100 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě. Uvařené je scedíme, necháme okapat a dáme do mísy.

Zeleninu vsypeme do osolené vroucí vody a povaříme ji přibližně dvě minuty. Uvařenou zeleninu scedíme a společně se šunkou pokrájenou na kostičky přidáme k těstovinám. Vše nakonec lehce osolíme, opepříme a promícháme.

Směs dáme do pekáče vymazaného trochou másla a pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 10 minut.

Na závěr těstoviny zalijeme vejci rozšlehanými ve smetaně a posypeme strouhaným sýrem.

Dopékáme je zhruba 30 minut, dokud vejce neztuhnou a sýr nezezlátne.