

Šunková hnízda se špagetami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Šunka 400 g
- Špagety 400 g
- Rajčatová omáčka 200 ml
- Bazalkové pesto 100 ml
- Žampiony 250 g
- Sýr 200 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dáme vařit špagety a restovat žampiony. Šunku nakrojíme na 4 místech cca 3cm hluboko a stočíme do kornoutů, které vkládáme do formy na muffiny. Hotové špagety promícháme s vybranou omáčkou (rajčatovou nebo pesto) a vkládáme do šunky. Navrch můžeme přidat žampiony a posypat sýrem. Nakonec vložíme do předehřáté trouby a v podstatě jenom necháme zapéct sýr. Experimentální vajíčko potřebuje více času. Lze doporučit i vmíchání sýru do špaget, aby nebyl sýr pouze na povrchu.

Hodí se k obědu, i na party, drží pohromadě, nerozpadá se, a vypadá na talířku lákavě. Chutná i studené. Děti si rády připraví vlastní specialitu.