

Zapékané těstoviny se špenátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Sýr 200 g
- Šunka 200 g
- Vejce 2 ks
- Mléko 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Špenát 450 g
- Těstoviny 1 balíček
- Pepř, sůl, olej, máslo 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Estonsko

Počet porcí: 4

Postup:

Předehejeme si troubu na 180° a vymažeme zapékačí mísu. Do osolené vroucí vody dáme lžici oleje (nejlépe olivový) a dáme vařit těstoviny, které by měly být uvařené ala dente. Mezitím do trochy horké vody vložíme mražený špenát a necháme ho rozmrazit. Nastrouháme sýr, nakrájíme šunku na plátky a následně na kostičky. Cibuli a česnek si nakrájíme nadrobno, popřípadě rozsekáme v mixéru společně s česnekem. Scedíme špenát, vymačkáme z něj přebytečnou vodu. Na horké pánvi na oleji lehce osmahneme česnek s cibulí, přidáme špenát a šunku a krátce orestujeme. Směs osolíme. Do zapékačí mísy navrstvíme jednu vrstvu scezených těstovin, kterou pokryjeme špenátovou směsí a posypeme sýrem. Zbytek těstovin smícháme na pánvi se zbytkem špenátové směsi a následně dáme jako druhou vrstvu do zapékačí mísy. Posypeme zbývajícím sýrem. V mléka rozmícháme vejce, přidáme pepř a polijeme tím těstoviny. Zapékáme v troubě 30-45min.