

Zapečené špagety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 1 balíček
- Vejce 2 ks
- Mléko 1 ks
- Šunka 300 g
- Pepř, sůl 1 ks
- Máslo 1 ks
- Eidam 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špagety uvaříme, scedíme a půlku dáme do předem připraveného a máslem vymazaného

hrnce/pekáčku. Na to poklademe na kostky nakrájenou šunku, na kostky nakrájený sýr - 2/3, zbylý sýr si nahrubo nastrouháme. Posolíme, popepříme a přidáme jedno celé vejce rozkvedlané vidličkou v hrníčku, dolité mlékem. Dáme zbylé špagety a opět posolíme a popepříme a dáme další hrníček s rozkvedlaným vejcem s mlékem. Zbytek mléka nalijeme na špagety - špagety by měly být celé v mléku. Dáme do trouby cca na 180-200 stupňů a pečeme cca hodinu dozlatova. Těsně před vyndáním na špagety dáme zbytek nastouhaného eidamu.