

Špagetový koláč

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Špaget 1 balení
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Rajčata 3 ks
- Cuketa 1 ks
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle potřeby 1 ks
- Vejce 2 ks
- Sýr na strouhání 50 g
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Špagety uvaříme v osolené vodě doměkka, ale tak aby nebyly převařené. Po uvaření je slijeme a pokapeme olejem.

Cibuli očistíme, nakrájíme na malé kousky a v pánvi na oleji dozlatova orestujeme. Přidáme utřený česnek.

Rajčata a cuketu omyjeme, osušíme a nakrájíme na stejně velké kostičky, které přidáme k před smažené cibulce a zhruba 3 minuty necháme smažit. Směs dochutíme solí a pepřem. Zeleninovou směs přimícháme do špaget pokapaných olivovým olejem.

Špagety přemístíme do lehce vymazané dortové formy, špagetová hnízda vyrobíme pomocí naběračky.

Formu s koláčem dáme do trouby předehřáté na 200°C a pečeme asi 10 minut. Poté je zalijeme našlehanými vejci a pečeme ještě 10 minut, dokud vejce neztuhnou. Pár minut před koncem pečení špagety posypeme strouhaným sýrem.

Před podáváním můžeme dozdobit čerstvou bylinkou.