

Zapečené těstoviny s houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- těstoviny 300 g
- lesní houby 250 g
- schwarzwaldská šunka 100 g
- šlehačka 100 g
- Grana padano sýr 50 g
- vejce 3 ks
- česnek 3 stroužek
- cibule 1 ks
- sůl 1 ks
- čerstvě mletý pepř 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

V osolené vodě uvaříme těstoviny dle návodu na obalu. Sýr nastrouháme najemno a houby očistíme a nakrájíme na kousky. Cibuli a česnek posekáme. Šunku nakrájíme na kostičky.

2

Hotovo

Do větší pánve nalijeme trošku oleje a orestujeme na něm dosklovata cibuli s česnekem. Přisypeme nakrájené houby, šunku, osolíme, opepříme a restujeme, až se objem hub zmenší. Uvařené těstoviny slijeme a přidáme k houbám. Důkladně promícháme. Necháme chvilku zchladnout. Vejce rozšleháme vidličkou se smetanou a polovinou sýra. Přilijeme k těstovinám a promísíme.

3

Hotovo

Zapékací misku vytřeme olejem a rozprostřeme do ní těstoviny. Zasypeme zbytkem sýra a vložíme do trouby vyhřáté na 180 st. C. Zapečeme dozlatova, cca 18 min.