

Šunkový kastrůlek s makaróny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 3 ks
- smetana 2 dl
- máslo 50 g
- makaróny 250 g
- sůl 1 ks
- šunka 200 g
- tvrdý sýr 4 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Dánsko

Počet porcí: 4

Postup:

Makaróny uvaříme v osolené vodě doměkka. Scedíme je, propláchneme studenou vodou a necháme okapat.

Šunku nakrájíme na kostičky, osmažíme na polovině másla.

Takto připravenou šunku promícháme se sýrem a makaróny. Rozložíme je do máslem vymaštěné zapékací misky a zalijeme smetanou rozšlehanou s vejci. Šunkový kastrůlek s makarony pečeme ve středně vyhřáté troubě přibližně půl hodiny.

Šunkový kastrůlek s makaróny podáváme s rajčatovou nebo žampionovou omáčkou.

