

Zapékané těstoviny s žampiony a olivami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Bešamel 200 ml
- Cibule 1 ks
- Eidam 80 g
- Olej na vymazání zapékací mísy 2 lžíce
- Olivы zelené bez pecek 100 g
- Pepř mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Těstoviny penne 350 g
- Žampiony 300 g
- Bazalka sušená 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli očistíme a nakrájíme nadrobno, zpěníme ji na oleji a přidáme na plátky nakrájené žampiony. Osolíme, opepríme a dusíme doměkka. Uvaříme těstoviny dle návodu. Scedíme a lehce omastíme, přidáme sušenou bazalku do těstovin a promícháme.

Těstoviny smícháme s žampiony a cibulí, přidáme pokrájené olivy a vsypeme do zapékací mísy, kterou vymažeme olejem.

Poté zalijeme bešamelem a vložíme do předehřáté trouby. Po chvíli pečení těstoviny posypeme nastrohaným eidamem, vrátíme do trouby a pečeme dozlatova.