

Zapečené těstoviny se zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Maggi Gurmánský zeleninový bujon 1 kelímek
- Olej 50 ml
- Cibule 50 g
- Žampiony 300 g
- Oloupaná rajčata bez jadřinců 300 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Bazalka, tymián - dle chuti 1 špetka
- Cuketa 200 g
- Vřetena Maggi 400 g
- Vejce 2 ks
- Tvrdý sýr na strouhání 200 g
- Mléko 200 ml
- Strouhanka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvičce rozežřejeme olej a nejemno nakrájenou cibulku, přidáme nakrájené očištěné žampiony a společně krátce orestujeme. Do pánve přidáme nahrubo nakrájenou cuketu a rajčata, 1 kalíšek Maggi a společně krátce podusíme. Vřetena Maggi uvaříme v osolené vodě, slijeme a necháme okapat. Pekáček vytřeme tukem a vysypeme strouhankou, na dno dáme polovinu uvařených těstovin.

Na těstoviny dáme zeleninovou směs, posypeme nasekanými bylinkami. Přikryjeme zbytkem těstovin a zalijeme směsí mléka, vajec a sýru. Pekáč vložíme do vyhřáté trouby a pečeme asi 40 minut při 180°C. Můžeme ozdobit klíčky červené řepy.