

Těstoviny se špenátem a masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Celozrnné těstoviny 400 g
- Čerstvé špenátové listy 200 g
- Pečené kuřecí maso 200 g
- Zakysaná smetana light 200 g
- Vejce 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Tymián 1 špetka
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Olej na vymazání mísy 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě (asi 12 minut), slijeme je a do těstovin přimícháme nakrájené kuřecí maso a oprané listy špenátu. Smetanu rozmícháme s vejcem a prolisovaným česnekem a ochutíme solí, pepřem a tymiánem. Těstoviny nasypeme do vymazané zapékací mísy, zalijeme je smetanovou směsí, vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme asi 30 minut dozlatova.