

Těstoviny se špenátem a houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 1 lžíce
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Česnek 1 stroužek
- Cibule 1 ks
- Zeleninový vývar 100 ml
- Bílé víno 150 ml
- Eidam 150 g
- Žampiony čerstvé 150 g
- Šlehačka 1 kelímek
- Špenátové listy 400 g
- Těstoviny 400 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvařte podle návodu.

Špenát opláchněte, odstraňte stopky a krátce spařte. Poté ihned prolijte studenou vodou a po okapání nasekejte najemno.

Cibuli nakrájejte na proužky, houby očistěte a přepulte, česnek prolisujte. Cibuli, česnek i houby orestujte na másle.

Přidejte špenát a víno. Nechte odpařit a poté přilijte smetanu a vývar.

Pánev sejměte z ohně, přimíchejte těstoviny, nastrouhaný sýr, osolte, opepřete a dochuťte muškátovým oříškem. Vše dejte do vymazané zapékací misky a pečte v troubě předehřáté na 200