

Zapékané těstoviny se zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mražená zeleninová směs 500 g
- Těstoviny, vřetena 400 g
- Nastrouhaný tvrdý sýr 200 g
- Vejce 4 ks
- Smetana na vaření 1.3 dl
- Máslo 50 g
- Olej 2 lžíce
- Strouhaný muškátový oříšek 1 špetka
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě, scedíme je, propláchneme studenou vodou a promastíme lžící oleje. Zbylým olejem vymažeme zapékačí misku. Vejce rozšleháme se smetanou, ochutíme muškátovým oříškem, solí, pepřem. Do zapékačí mísy nasypeme vrstvu těstovin, přelijeme je trochou vaječné směsi a posypeme částí sýru. Opět přidáme vrstvu těstovin, zalijeme je zbylou směsí a posypeme druhou částí sýru. Mísu vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a těstoviny zapékáme 25 minut dozlatova. Mezitím v pánvi rozpustíme máslo, přisypeme lehce rozmrzlou zeleninu, promícháme a 6 minut dusíme pod poklicí. Zapečené těstoviny nakrájíme na čtyři porce a každou doplníme dušenou zeleninou.

