

Zapečené lečo s těstovinami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Zeleninové lečo 750 g
- Těstoviny 1 balení
- Rozšlehané vejce 4 ks
- Párky 4 ks
- Sůl 1 ks
- Tuk 1 ks
- Bylinky 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme dle návodu na obalu, slijeme a vložíme do vymazaného pekáčku. Pokryjeme je vrstvou sterilovaného leča, které zalijeme rozšlehanými vejci. Na povrch rozložíme pokrájené párky (klobásy) na kolečka, nudličky. Pekáč dáme do vyhřáté trouby na 200 stupňů a zapečeme asi 20 minut. Podáváme posypané zelenými bylinkami.

Poznámka:

Rychlý oběd nebo večeře z jednoho pekáče :-). Pokud jste odpůrci uzeniny, obejdete se klidně i bez ní, stačí si do vajíček rozmíchat koření, které Vám chutná.