Brokolice s těstovinami a sýry

Kategorie: Zdravá strava

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Brokolice 600 g
- Těstoviny 250 g
- Niva 200 g
- Tvrdý sýr 200 g
- Šunka 150 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme ve slané vodě téměř doměkka. Brokolici vložíme do vařící slané vody, uvaříme do poloměkka a ihned zchladíme studenou vodou. Nastrouháme sýry a nakrájíme šunku, cca 50 g tvrdého strouhaného sýra si necháme na posypání povrchu. Při vaření těstovin a brokolice vodu solíme mírně, počítáme s tím, že jsou sýry slané. Vychladlé těstoviny vložíme do mísy, přidáme nakrájenou brokolici, sýry, šunku a zamícháme. Zamíchanou směs přendáme do máslem vymazané zapékací mísy. Upečeme v troubě vyhřáté na 170°C, posypeme zbylým sýrem, dáme znovu do trouby cca na 5 minut, aby se sýr roztavil.