

# Zapečené nudle s brokolicí



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

**2409** kalorií , **32 g** cukrů , **85 g** tuků , **106 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zapecene-nudle-s-brokolicí>

## Příprava

Nejdříve si těstoviny (nejlépe široké nudle) uvaříme ve slané vodě, zcedíme a necháme okapat. Mezitím opláchneme brokolici, rozdělíme na růžičky a dáme povařit do slané vody. Po chvíli ji vyjmeme, necháme vychladnout a nakrájíme. Do zapékací mísy vložíme polovinu uvařených těstovin, na ně dáme brokolici smíchanou s na drobno nakrájenou slaninou a tuto vrstvu zakryjeme opět těstovin. Mísu vložíme do rozpálené trouby přibližně na 15 minut. V průběhu zapékání si v hrnečku rozšleháme vejce s mlékem, saturejkou a solí. Po 15 minutách mísu vytáhneme, těstoviny přelijeme směsí s vajíček a opět dáme do trouby. Jakmile vajíčka zezlátnou, vytáhneme z trouby.

### ▣ Tip k receptu

Saturejku dávat nemusíme.



## Ingredience

- 1 brokolice
- 200 g slaniny
- 400 g těstovin
- 4-5 slepičích vajec
- 150 ml polotučného mléka
- 1/2 lžičky soli
- špetka saturejky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Chudý student, Rodina, Hlavní chod