

Zapečené těstoviny s houbami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2617 kalorií , **16 g** cukrů , **65 g** tuků , **98 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecene-testoviny-s-houbami>

Příprava

Těstoviny uvaříme dle návodu na obalu, po uvaření slijeme vodu, propláchneme těstoviny studenou vodou a necháme okapat.

Žampiony očistíme a nakrájíme na plátky.

Cibuli posekáme nadrobno a orestujeme na dvou lžících másla. Přidáme houby a na tenké plátky nakrájený česnek. Osolíme, okmínujeme a dusíme dokud se všechna voda z hub nevyvaří. Poté vmícháme do těstovin. Zapékací misku vymažeme zbylým máslem, dáme do ní těstoviny s houbami a zapékáme při 250°C. Po chvilce teplotu zmírníme na 200°C a zapékáme přibližně 20 minut. Zalijeme vejci rozšlehanými v mléce a ještě 15-20 minut zapékáme dozlatova.

Ingredience

- 500 g těstovin
- 3 lžíce másla
- 1 větší cibule
- 500 g žampionů
- 3 vejce
- 5 stroužků česneku
- 200 ml mléka
- 1 lžička kmínu
- sůl dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Houby, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

