

Horalské těstoviny



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

1926 kalorií , **10 g** cukrů , **69 g** tuků , **88 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/horalske-testoviny>

Příprava

Na slatině osmahneme houby, promícháme s uvařenými těstovinami, ochutíme, vložíme do vymaštěného pekáče a zalijeme mlékem s rozšlehanými vejci. Pečeme ve středně vyhřáté troubě. Podáváme teplé se zeleninovým salátem.

Ingredience

- ✓ 300 g těstovin
- ✓ 4 vejce
- ✓ 200 g čerstvých hub
- ✓ 120 g slaniny
- ✓ 15 dcl mléka
- ✓ máslo
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ muškátový květ

Kategorie

Obyčejný den, Léto, Finančně nenáročné, Houby, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod