

Nudle zapečené a s povidly

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 1

2469 kalorií , **24 g** cukrů , **63 g** tuků , **49 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/nudle-zapecene-a-s-povidly>

Příprava

Široké nudle uvaříme v mírně osolené vodě podle návodu na obalu, scedíme je a necháme okapat. Do ještě teplých nudlí vmícháme máslo. Švestková povidla podle potřeby rozmícháme s horkou vodou do krémové hustoty a vmícháme je do nudlí. Pak je rozložíme do vymazané a vysypané zapékací misky, polijeme smetanou a ve středně horké troubě zapečeme asi 20 minut. Zapečené nudle s povidly a smetanou rozdělíme na talíře a pocukrujeme podle chuti.

Ingredience

- 400 g širokých nudlí
- 50 g másla
- 200 g švestkových povidel
- 100 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1-2 lžíce másla na vymazání
- 1-2 lžíce strouhanky na vysypání
- troška cukr moučky na posypání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Chudý student, Hlavní chod