

Pestré nudle z pekáče



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

2669 kalorií , **8 g** cukrů , **62 g** tuků , **133 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/pestre-nudle-z-pekace>

Příprava

Špecle uvaříme ve vroucí osolené vodě asi 10 minut a doměkka. Goudu nastrouháme a necháme připravenou. Oba pórky omyjeme a očistíme a nakrájíme je na silná kolečka, která přidáme po 7 minutách vaření ke špeclím na zbylé 3 minuty. Poté necháme špecle i pórek okapat na sítu. Rajčátka omyjeme a rozpůlíme. Papriky omyjeme a nakrájíme na proužky ne moc silné. V misce smícháme rozkvedlaná vejce, nastrouhaný sýr a smetanu-poté osolíme a opeříme. Nakonec smícháme špecle, pórek, rajčátka, papriky a dáme do připraveného pekáčku a zalijeme připravenou sýrovosmetanovou směsí. Pečeme v předehřáté troubě asi 30 minut.

Ingredience

- ✓ 500 g špeclí
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 pórky
- ✓ 250 g cherry rajčátek
- ✓ 2 žluté papriky
- ✓ 2 lžíce petrželové nať
- ✓ 4 v ejsce
- ✓ 125 g goudy
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ špetka pepře
- ✓ 50 g tuku na vymazání pekáčku

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Hlavní chod

