

Zapečené těstoviny s květákem a uzeným



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

2991 kalorií , **16 g** cukrů , **89 g** tuků , **97 g** bílkovin

Autor: palino

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecene-testoviny-s-kvetakem-a-uzenym>

Příprava

Postavte vodu na těstoviny a osolte ji. Květák rozeberte na menší růžičky a omyjte je. Uzené maso nakrájejte na menší kostky. Těstoviny vařte společně s 50 g uzeného a květákem - malé růžičky květáku přidejte zhruba po 5 minutách, aby se nerozvařily. Těstoviny díky společnému vaření s těmito přísadami nasáknou výbornou chuť i dovnitř. Slijte vodu, těstoviny s květákem a uzeným dejte do mísy.

Na pánvi rozpusťte 2 lžíce másla a opečte na něm zbytek uzeného. V misce si rozmíchejte rozklepnutá vajíčka se solí, pepřem a hrubě nastrohaným sýrem. Tuto směs i opečené uzené vmíchejte do těstovin s květákem.

Troubu rozehřejte na 180 stupňů. Zapékací mísu vymažte zbylým máslem, urovnejte do ní připravené těstoviny a dejte zapéct, dokud nebude povrch krásně zlatavý – bude to trvat cca 30 minut.

Ingredience

- 500 g těstoviny
- 400 g uzené maso
- 1 ks květák
- 6 ks vejce
- 4 lžíce máslo
- 1 špetka sůl
- 1 špetka pepř
- 100 g ementál

Kategorie

Klasika

Tip k receptu

Kromě květáku zkuste příště zapéct brokolici, hrášek, špenát apod.

