

Zapékané těstoviny s vysočinou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

3779 kalorií , **15 g** cukrů , **181 g** tuků , **144 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekane-testoviny-s-vysocinou>

Příprava

Těstoviny uvaříme ve vroucí osolené vodě a necháme okapat. Mezitím na oleji dozlatova osmažíme nakrájené cibule. Přidáme rozetřený česnek, vysočinu a asi 1 minutu smažíme. Přidáme víno, sojovou omáčku a smetanu smíchanou se solamylem. Vše důkladně promícháme, osolíme dle chuti a necháme projít varem. Okapané těstoviny promícháme s omáčkou a dáme do zapékací mísy. Nahoru poklademe plátky eidamu a dáme zapéct na 30 minut do předehřáté trouby na 150 °C.

Ingredience

- 4 lžíce rostlinného oleje
- 2 cibule
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce sojové omáčky
- 1 lžíce solamylu
- 100 ml bílého vína
- 200 g vysočiny
- 150 g nakrájeného eidamu (Edamu)
- 500 g vaječných těstovin
- 200 ml smetany
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Hlavní chod