

Zapekané cestoviny so syrovou omáčkou Karička a brokolicou

Potrebuje

- - 40 dkg cestoviny - najlepšie sú malé kolienky
- - 35 dkg šunkovej salámy
- - 250 ml smotana na šľahanie
- - 2 ks 100 g syr Karička v črievku
- - 1 konzerva zeleninovej zmesy - hrášok s mrkvou
- - 1 malá lyžička soli
- - 1 malá lyžička vegety
- - 1 malá lyžička granulovaného cesnaku
- - 1 polievková lyžica slečnicového oleja
- - 50 dkg brokolice

Postup

Cestoviny si uvaríme v o solenej vode a precedíme. Surovú brokolicu naparíme do polomäkká. Potom brokolicu necháme odkvapkať.

Na oleji osmažíme pokrúpanú šunku na malé kocky, pridáme syr Karičku 2 črievka ,1 KL granulovaného cesnaku, 1 KL vegety Premiešame, podlejeme 250 ml smotany na šľahanie a podusíme 2 minúty. Pridáme 1 konzervu hráška s mrkvou. Nakoniec pridáme uvarené cestoviny a premiešame so šunkovo syrovou omáčkou. Zapekaciú misu vymastíme a vložíme už premiešané cestoviny. Na vrch cestovín poukladáme uvarenú brokolicu. Dáme zapieť do rúry (a pečieme asi 30 – 45 min. 180° C.) Môžeme podávať teplé alebo aj studené so zeleninovým šalátom. Dobrú chuť !

zapieť do rúry.

Tento recept nám posielala: Fatima z Bešeňova

náročnosť: stredná

čas: 60 min.

porcie: 4