

Rychlé šunkové těstoviny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Těstoviny (kolínka, vřetena, penne) 500 g
- Šunka 300 g
- Tvrdý sýr 200 g
- Smetana 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Bazalka (sušená i čerstvá) 2 lžička
- Vejce 5 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Uvaříme těstoviny, šunku nakrájíme na kostičky, sýr nastroháme nahrubo, vejce uvaříme natvrdo a nakrájíme na kolečka. Těstoviny osolíme, opepříme a dáme bazalku, vše zamícháme. Do zapékací mísy dáme pár kapek oleje a dobře vymažeme. Začneme vrstvit. Vrstvu těstovin poklademe vrstvou šunky, poté přidáme vejce nakrájená na kolečka a posypeme sýrem. Postup opakujeme a končíme vrstvou těstovin. Na konečnou vrstvu těstovin nalijeme rovnoměrně smetany. Troubu předehřejeme na 180 stupňů a pečeme cca 60 minut.