

# Zapekané cestoviny so syrom

## Potrebuje

- - cestoviny - 500 g
- - smotana na šľahanie - 1 kelímok
- - kyslá smotana - 1 kelímok
- - syrokrem Karička- 1 balenie
- - mrazená zelenina - 300 g
- - šunka - 250 g
- - vajce - 1 ks
- - čierne korenie
- - bazalka sušená

## Postup

Cestoviny uvaríme napolovicu – tak aby neboli ani mäkké ani tvrdé. V miske zmiešame spolu smotanu na šľahanie, kyslú smotanu, vajíčko, syrokrem Karička a korenie. Šunku jemne opečieme na troche oleja. Pridáme mrazenú zeleninu, ktorú jemne opečieme. Smotanovú omáčku a zeleninovú zmes zmiešame spolu s cestovinami a vylejeme do zapekacej misy. Dáme piecť na 30 minút pri teplote 200 °C. Nakoniec posypeme strúhaným syrom a necháme zapiecť, kým syr chytí zlatistú farbu.

---

Tento recept nám posielal: Virág z Radvane nad Dunajom

náročnosť: nízka

čas: 40 min

porcie: 4