

# Zapekané syrové cestoviny

## Potrebuje

- - 300 g cestoviny
- - 200 ml mlieka
- - 2 ks vajíčka
- - 2 ks Karička črievko maxi
- - štipka soli a korenia na ochutenie
- - 15 dkg šunky

## Postup

Uvaríme si obľúbené cestoviny. Počas varenia cestovín privedieme do mierneho varu mlieko s Karička črievkom. Miešame, pokým sa Karička črievko neroztopí v mlieku. Následne osolíme a okoreníme podľa chuti. Necháme mierne vychladnúť .

Medzičasom scedíme cestoviny.

Do vlažnej syrovej zmesi rozbijeme vajíčka, jemne premiešame a pridáme na záver na malé kúsky pokrájanú šunku. Pripravenú omáčku zmiešame s uvarenými cestovinami, vložíme do zapekacej misky a pečieme pri 180°C pokým vrch nebude do zlatista upečený.

Šunka sa dá napr. zameniť za kuracie mäsko pokrájané na malé kúsky.

---

Tento recept nám posielala: Jana z Bratislavy  
náročnosť: nízka  
čas: 45 minút  
porcie: 2