

Zapekané cestoviny s brokolicou

Potrebuje

- - 1 balenie cestovín-vrtuľky
- - 150 g kuracích prs alebo šunky
- - 1 brokolica
- - 1 menšia cibuľa
- - 1 Karička v črievku
- - mlieko
- - 3 vajcia
- - soľ, korenie, olivový olej
- - údená slanina
- - 200 g tvrdého syra

Postup

Najskôr si uvaríme cestoviny v osolenej vode. Potom si zľahka na oleji opražíme slaninu s cibuľou a pridáme kuracie prsia (alebo šunku), ochutíme. Brokolicu rozdelíme na ružičky a sparíme vriacou vodou. Pekáč si vymastíme a vrstváme: polovicu cestovín, poukladáme brokolicu a opečené mäso, zvyšné cestoviny a posypeme strúhaným syrom. Pripravíme si zálievku z mlieka, vajec, Karičky, ochutíme a dobre vymiešame. Zalejeme cestoviny a dáme upiecť na 20 minút do vyhriatej rúry. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Mária z Novej Ľubovne

náročnosť: stredná

čas: 65 min.

porcie: 6