

# Cestoviny pre lenivých

## Potrebuje

- - 250 g farfale
- - 1 smotana na varenie
- - 200 g karička črievko
- - 150 g šunka
- - pór
- - muškátový orech
- - čierne korenie
- - soľ

## Postup

Do hrnca dáme dvojnásobne viac vody ako je smotany, pridáme smotanu a syr. Metličkou vymiešame, pridáme soľ, korenie aj muškátový orech a necháme zovrieť. V zapekacej mise premiešame neuvarené cestoviny s nasekanou šunkou a na kolieska nakrájaným pórom. Zalejeme pripravenou omáčkou tak aby bola zmes úplne zaliata. Môžeme doliať vodou. Vložíme do rúry vyhriatej na 200 stupňov na cca 25 minút. Vyberieme prikryjeme na chvíľku alobalom a podávame. Môžeme posypať parmezánom alebo čerstvými bylinkami.

---

Tento recept nám posielal: Lubomir z Bratislavy

náročnosť: nízka

čas: 40 minút

porcie: 4