

# Zapečené cestoviny s vajíčkami a so syrom

## Potrebuje

- - 500 g cestoviny
- - smotana
- - 10 ks vajíček uvarené na tvrdo
- - 2 ks Karička črievko
- - soľ
- - čierne korenie
- - Karička tehla
- - maslo na vymazanie plechu
- - troška masla na vrch

## Postup

Uvaríme cestoviny, nie celkom na mäkko. Do väčšej nádoby dáme smotanu a Karička črievko, dobre pomiešame, pridáme na kocky pokrúpané vajíčka, na kocky pokrúpanú Karička tehlu, soľ, čierne korenie. Všetko premiešame, pridáme uvarené cestoviny, pomiešame, dáme na vymastený plech a na vrch dáme ešte kúsky masla. Pečieme pri 190 stupňov 35minút do ružova.

---

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 70 minút

porcie: 6 až 8