

Špenátové cestoviny s vajcom

Potrebuje

- - 400 g cestovín, podľa chuti
- - 200 g čerstvého špenátu
- - 1 biela cibuľa
- - 1 červená cibuľa
- - 4 párky
- - 2 strúčiky cesnaku
- - olej
- - 150 ml zeleninového vývaru
- - 120 ml smotany na šľahanie
- - 150 g Karička tehly
- - soľ, ml. čierne korenie
- - 4 vajcia

Postup

Cestoviny uvaríme v slanej vode. Špenát naporíme. Olúpané cibule nakrájame a splátkami cesnaku opečieme na panvici na oleji. Pridáme párky nakrájané na kolieska a spolu opečieme.

Vývar dáme do hrnca, pridáme smotanu a osolíme, okoreníme. Chvíľu povaríme. Uvarené cestoviny pokvapkáme olejom, zmiešame so špenátom, opečenu cibuľkou a párkom. Menšie zapekacie misy potrieme olejom, vložíme do nich cestoviny a zalejeme vývarom so smotanou. Do stredu rozbijeme 1 vajce, osolíme, posypeme nastrúhanou Karička tehlou a pri teplote 160 stupňov zapekáme 20 minút.

Tento recept nám posielal: Patrik z Podbrezovej

náročnosť: stredná

čas: 45 minút

porcie: 4 porcie