

Zapečené cestoviny so šunkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cestoviny uvaríme v osolenej vode a scedíme. Mierne ich osolíme, okoreníme, pridáme muškátový oriešok, 2/3 dávky oleja, 1/3 dávky mlieka a pokrájanú šunku, starostlivo premiešame, vložíme do pekáča vymasteného zostávajúcou dávkou oleja a vysypaného strúhankou a v rúre zapečieme. Po zapečení zalejeme cestoviny rozšľahaným vajcom s mliekom a dopečieme.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 20 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Muškatový orech celý** - 1 g
- **Údené stehno 500 g** - 300 g
- **Olej repkový** - 60 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Kukurličné cestoviny - penne 500 g** - 300 g
- **Jedlá soľ** - 8 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

