

Cestoviny zapečené s hubami

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cestoviny uvaríme domäkka v slanej vode. Sušené huby tiež uvaríme domäkka a nakrájame ich na malé kúsky. V hrnci speníme cibuľku, pridáme cestoviny, huby, soľ, čierne korenie a rascu. Všetko premiešame a dáme do vymasteného pekáča a pečieme v rúre. Po chvíli pečenia nalejeme na cestoviny vajcia rozšľahané v mlieku a dopečieme.

Ingrediencie

- **Penne 250 g** - 150 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Hríb smrekový sušené huby** - 20 g
- **Olej repkový** - 30 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Rasca** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

