

Špagetový nákyp s varenou šunkou a hráškom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Uvarte 250 g špagiet v osolenej vode a nechajte dobre odkvapkať. Nakrájajte 100 g šunky na pásiky.

Umyte a rozkrojte na polovicu 125 g kokteilových paradajok.

Rúru predhrejte na 200 °C (teplovzdušnú rúru: 180 °C). Do formy na nákyp vložte špagety, 150 g hrášku, šunku a paradajky. Zmiešajte smotanu s 3 vajčkami, dochuťte soľou, korením a štipkou muškátového orieška (mletý) a nalejte na špagetový nákyp s varenou šunkou a hráškom. Posypte 40 g syra. Špagetový nákyp s varenou šunkou a hráškom pečte v predhriatej rúre 30 – 40 minút. Posypte lístkami bazalky a podávajte.

Ingrediencie

- **Džiugas Delicious 100 g** - 40 g
- **Paradajky** - 125 g
- **Muškatový orech celý** - 0.5 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Sterilizovaný hrášok** - 150 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Kukuričné cestoviny - špagety 500 g** - 250 g
- **Korenie biele mleté** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Pálky šunka 2000 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

