



Zapečené těstoviny s cuketou a rajčaty

Ingredience

krátké těstoviny: **250 g**
malá cuketa: **1 ks**
rajčata: **2 ks**
tvrdý sýr (gouda, čedar,...): **150 g**
smetana ke šlehání: **150 ml**
vejce: **1 ks**
stroužky česneku: **1 ks**
čerstvá bazalka
sůl
pepř
olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Těstoviny uvaříme v osolené vodě podle návodu na obalu a ihned propláchneme studenou vodou. Cuketu a rajčata nakrájíme na tenké plátky, sýr nastrouháme, česnek prolisujeme, bazalku nasekáme. Vejce, smetanu, polovinu sýra, česnek a trochu pepře smícháme. Zapékací misku vytřeme trochou oleje....

Zapečené těstoviny s cuketou a rajčaty - recept

Těstoviny uvaříme v osolené vodě podle návodu na obalu a ihned propláchneme studenou vodou. Cuketu a rajčata nakrájíme na tenké plátky, sýr nastroháme, česnek prolisujeme, bazalku nasekáme. Vejce, smetanu, polovinu sýra, česnek a trochu pepře smícháme.

Zapékací misku vytřeme trochou oleje. Těstoviny smícháme s bazalkou a sýrovou směsí a polovinu těstovin rozprostřeme do zapékací misky. Poklademe polovinou koleček zeleniny, dáme další vrstvu těstovin a opět zeleninu. Pečeme v troubě vyhřáté **na 190 °C asi 40 minut**, v polovině pečení posypeme zeleninu druhou polovinou sýra a **dopečeme dozlatova**.

Zapečené těstoviny s cuketou a rajčaty můžeme doplnit o libovolné oblíbené bylinky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí