

Zapečené těstoviny

Zapečené těstoviny známé také jako šunkofleky jsou rychlou, jednoduchou a levnou večeří.

Ingredience

- 500g těstovin (fleky, kolínka)
- 5 vajec
- 300g uzeného masa nebo šunky/točeného salámu
- olej
- sůl, pepř

Postup

1. Uvaříme těstoviny v osolené vodě s kapkou oleje. Scedíme a propláchneme.
2. Mezitím nakrájíme uvařené maso nebo salám na kostičky.
3. V zapékací míse smícháme těstoviny s masem a vložíme do trouby na 15 minut při 220°C.
4. Rozšleháme vejce a přidáme sůl a pepř. Vejce nalijeme na těstoviny a dáme do trouby zapéct. Snížíme teplotu na 180°C.
5. Podáváme s nakládanou okurkou.