



ZAPEKANÉ CESTOVINY S BROKOLICOU OD HUGA





Pripravte si vynikajúci, chutný obed. príprava je veľmi jednoduchá a rýchla. Lahodné cestoviny zapečené so šunkou, syrom a brokolicou sú TOP.

Budete potrebovať: (na 6 porcií)

500 gramov cestovín (použite talianske zo semolinovej múky)

1 celú, väčšiu brokolicu

250 gramov šunky



200 gramov tvrdého syra
1 Holandskú omáčku (250 ml)
1 šľahačkovú smotanu (250 ml)
trochu masla
soľ

Postup:

Brokolicu varte celú v slanej vode cca 5-6 minút. Viac nie, bola by veľmi mäkká. Po uvarení ju nechajte trochu vychladnúť a nakrájajte na menšie kúsky.

Cestovinu uvarte v slanej vode.

Dno nádoby na pečenie potrite maslom. Vložte do nej uvarenú cestovinu, uvarenú brokolicu a nakrájanú šunku. Dôkladne zamiešajte.

V miske zamiešajte smotanu s Holandskou omáčkou a zalejte ňou cestoviny. Na koniec všetko posypte nastrúhaným syrom a pečte v predhriatej rúre cca 15 minút na 200 stupňov.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo