

Špagetový koláč s rukolou

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

200 g	špagety
180 g	rukola
7 ks	vejce
1 kelímek	smetana (12%)
1 ks	cibule
2 stroužek	česnek
	parmazán
	olivový olej
	sůl
	pepř
	oregano
	bazalka na ozdobu (nemusí být)



Postup přípravy

Nejdříve si uvaříme špagety, slijeme a necháme stát v pokojové teplotě. Na oleji si osmažíme nakrájenou cibulku a zhruba po 10 minutách smažení přidáme česnek a rukolu. Důkladně mícháme dokud rukola nezvadne. Odstavíme z plamene a přimícháme špagety. Osolíme, opepříme a poprášíme oreganem. Směs rovnoměrně rozprostřeme do kulaté zapékací formy (může být forma na koláče). V jiné misce si smícháme vejce se smetanou a přidáme trochu nastrouhaného parmazánu. Špagety zalijeme vejcem se smetanou tak, aby byly špagety celé ponořené. Posypeme trochou oregana a nastrouhaným parmazánem. Vložíme do předem vyhřáté trouby a pečeme až směs zezlátne zhruba 20-30 minut. Koláč vyjmeme, nakrájíme na kousky a můžeme podávat.