

Zapečené těstoviny s pórkem

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

200 g	těstoviny (např. penne)
kousek	máslo
2 ks	větší pórek
2 ks	klobáska
4 ks	vejce
1 ks	smetana na vaření
	sůl
	pepř mletý bílý
trochu	muškátový oříšek



Postup přípravy

Nejprve si v osolené vroucí vodě uvaříme těstoviny na skus. Poté si na másle rozpuštěném na pánvičce osmahneme na kolečka pokrájený pórek s klobáskami. Vmícháme k uvařeným těstovinám a zalijeme smetanou. Ochutíme solí, bílým pepřem a nastrohaným muškátovým oříškem. Přendáme do zapékací mísy, navrch rozklepneme vajíčka a vložíme do rozehřáté trouby (180 stupňů Celsia). Tam necháme zhruba 20 minut péci dozlatova. Horké podáváme.