

Zapečené těstoviny se špenátem a nivou

Postup přípravy receptu

Dáme vařit vodu na těstoviny, tu osolíme a nalijeme trochu oleje. Až se voda začne vařit, dáme do ní těstoviny a vaříme zhruba 10 minut. Scedíme a necháme okapat.

Mezitím necháme v kastrolu rozeřtát špenát a přidáme nahrubo nastrouhanou nivu.

Zapékací misku vytřeme máslem. Když je vše připravené, odebereme zhruba půlku těstovin od zapékací misky. Na ně dáme rozeřtátý špenát, zasypeme nastrouhanou nivou a zasypeme zbytkem těstovin.

Vložíme do předem vyhřáté trouby na 180 °C a necháme péct. Do misky rozbijeme tři vejce a smícháme se smetanou na vaření. Po 10 minutách pečení vyndáme těstoviny z trouby a polijeme je směsí z vajec a smetany. Poté opět vložíme do trouby a pečeme 30 - 45 minut.

Zapečené těstoviny se špenátem a nivou rozdělíme na talíře a ještě horké podáváme. Přidáme zeleninový salát.

Ingredience

- 3 ks vejce
- 1 kelímek smetany na vaření
- 1 balíček mraženého špenátu
- 1 balíček těstovin farfalle

Podle chuti

sůl, niva

Podle potřeby

olej, máslo na vymazání

