

Těstoviny zapečené s houbami

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme doměkka ve slané vodě. Sušené houby též uvaříme doměkka a nakrájíme je na malé kousky. V hrnci zpěníme cibulku, přidáme těstoviny, houby, sůl, pepř a kmín. Vše promícháme a dáme do vymazaného pekáče a pečeme v troubě. Po chvíli pečení nalijeme na těstoviny vejce rozšlehané v mléce a dopečeme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kmín celý** - 4 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 100 g
- **Hřib smrkový sušené houby** - 20 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej řepkový** - 30 g
- **Vejce** - 80 g
- **Rýžové těstoviny bezlepkové LUCKA 300 g - PENNE** - 150 g

