

Zapečené těstoviny se smetanou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny si uvaříme v osolené vodě a scedíme. Rajčata, papriku a žampiony si nakrájíme na menší kousky, cibulku nadrobno a olivy nakrájíme na kolečka. Do pekáče dáme těstoviny s pokrájenou zeleninou a kukuřicí, ze které jsme vyhlili nálev a zamícháme. Posypeme kořením, osolíme a zalijeme smetanou. Pekáč vložíme do předehřáté trouby a pečeme na 170-180°C cca 30 minut.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Paprika červená** - 50 g
- **Rajčata** - 70 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Olivy zelené** - 50 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 120 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 400 g
- **Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé!** - 150 g
- **Kukuřičné těstoviny Sam Mills - Špagety 500 g** - 500 g
- **Adžika 25 g** - 5 g

