

Zapečené těstoviny se zeleninovým lečem

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

1 balení MAGGI vřeten

30 dkg měkký salám

1 láhev zeleninové lečo

200 ml šlehačka

1 lžička olej

sůl

pepř

Postup

Uvaříme MAGGI Vřeten podle návodu. Potom je vyklopíme do pekáče. K tomu nakrájíme měkký salám, osolíme, opeříme, přidáme zeleninové lečo a šlehačku. Všechny přidané ingredience promícháme a dáme na půl hodiny zapéct.