

Italské nudle

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

40 g olej
mletý pepř
300 g široké nudle
100 g tvrdý sýr
250 g čerstvé nudle
80 g máslo
sůl
rajčatový protlak
1 ks cibule
zelená petrželka
bazalka

Postup

Vybereme ty nejširší nudle co do ma máme, nebo makarony zajdeme koupit. Nalámeme je na menší kousky a uvaříme podle návodu doměkka. Když jsou hotové, tak je scedíme a zakápneme trochou oleje.

Dále očistíme houby, nakrájíme a podusíme na troše másla s cibulkou. Hotové houby osolíme, opepříme a můžeme přidat i špetku bazalky, nebo tymiánu. Do vymaštěného pekáčku nebo kastrolu dáme vrstvu nudlí, polijeme zředěným rajčatovým protlakem nebo kečupem. Pak to všechno okořeníme bazalkou a drobně nasekanou petrželkou a proložíme vrstvou hub. Navrch doložíme zbytek těstovin.

Všechno zasypeme sýrem, přelijeme rozpuštěným máslem a zapečeme v troubě.