Provensálské nudle

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g těstoviny - široké nudle
1 větší cibulka
6 žampionů
150 g šunky
3 stroužky česneku
kečup
90 g zakysané smetany
200 g tvrdého sýra
provensalské koření
sůl
pepř

Postup

Těstoviny uvaříme ve velkém hrnci. V pánvi na cibulce podusíme nakrájené žampiony, osolíme, opepříme. Přidáme malé kostičky šunky, nasekané stroužky česneku, přisypeme provensálské koření, zamícháme a dusíme. Později přidáme kečup a zakysanou smetanu. S touto směsí smícháme uvařené, scezené nudličky a vše lehce zapečeme v troubě. Nakonec posypeme strouhaným sýrem.