

# 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

provensálské 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.