

Fusilli s brokolicí, nivou a žampiony

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

350-500 g těstovin z tvrdé pšenice (italské), 1,5-2 kysané smetany, 150 g Nivy, 150 g Eidamu, 150 g žampionů, 300 g brokolice, 2 rajčata, 1 paprika, 3-5 stroužků česneku, 1 cibule, sůl, pepř, gyros koření, provensálské koření, vegeta

Postup

Postup přípravy: Těstoviny vaříme 10 minut a brokolici 5 minut ve slané vodě. Do pekáče dáme trošku oleje a skládáme: těstoviny (posolíme, ochutíme vegetou), nastrouháme nebo nakrájíme na drobno cibuli, nakrájíme na malé čtverečky papriku a rajčata. Přidáme vrstvu osolené brokolice, posypeme gyrose. Zalejeme polovinou smetanové omáčky, přikryjeme žampiony a nastrouhanou Nivou. Zakryjeme těstovinami a zalejeme druhou polovinou omáčky a nastrouhaným Eidamem. Posypeme provensálským kořením. Zakryjeme alobalem a zapékáme v troubě při 180 °C cca 35 minut.

Omáčka: smetanu zředíme troškou vody, ochutíme vegetou, pepřem a prolisovaným česnekem.