



Zapečena tjestenina sa šunkom, sirom i prženim lukom

⌚ 30–35 Min   

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Tjestenine (krpice)
600 g	Dimljene šunke
5 kom	Jaja
6 jušnih žlica	Ulja
40 g	Ribanog parmezana
40 g	Ribanog sira Emmentaler
125 ml	Kiselog vrhnja
125 ml	Vrhnja za šlag
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 paket	Prženog luka
1 svežanj	Vlasca
1 prstohvat	♦ Chipotle dimljene chili papričice

- 1 Prvo pripremite tjesteninu. Skuhajte ju prema uputama na pakiranju, isperite hladnom vodom i dobro procijedite.
- 2 Šunku narežite na male kockice, pomiješajte s prženim lukom i tjesteninom i ostavite sa strane.
- 3 U posudi žumanjke pomiješajte sa šlagom, ribanim Emmentaler sirom i kiselim vrhnjem.
- 4 Začinite po želji solju i paprom. Rasporedite smjesu ravnomjerno u posudi za pečenje, a zatim pospite ribanim parmezanom.
- 5 Pecite u pećnici na 180 ° C oko 35 minuta. Ukrasite s malo svježe nasjeckanog vlasca i uživajte.
- 6 Kao prilog preporučujemo zelenu salatu s bučnim uljem ili salatu od krastavaca.

