Zapečené těstoviny se sýrem Lipánek a hráškem



40 minut náročnost ●●○○

Zapečené těstoviny znáte jistě na tisíc způsobů. O tom našem jste ale jistě ještě neslyšeli.

Ingredience

- 2 balení sýru Lipánek
- 200 g těstovin
- sůl
- pepř
- 1 vejce
- špetka čerstvého tymiánu
- 70 ml trvanlivé Jihočeské smetany
- Jihočeské máslo na vymazání
- 1 lžička sladké papriky
- hrnek mraženého nebo čerstvého hrášku

Návod na přípravu:

Těstoviny uvaříme dle návodu. Sýr Lipánek nastrouháme nahrubo a zhruba tři lžíce si dáme stranou. Zbytek sýru Lipánek smícháme s vejcem a trvanlivou Jihočeskou smetanou. Zapékací mísu vymažeme Jihočeským máslem. Těstoviny smícháme se sýrovou směsí. Osolíme, opepříme, přidáme papriku, hrášek a tymián. Vložíme do zapékací mísy, posypeme zbylým sýrem Lipánek a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 30 minut.