

Těstoviny zapečené s masem z uzených žeber

Doba přípravy: 5 min, doba vaření: 2 hod 30 min

Ingredience:

500g těstovin (kolínka nebo vrtulky)

800g uzených žeber

6 větších žampionů

1 lilek

10 vajec

1 PL másla

sýr gouda

sůl a pepř podle chuti

kyselé okurky k podávání

(* PL - polévková lžíce)

Postup:

Jako první dáme vařit uzená žebra na dvě hodiny do osolené vody. Po hodině začneme s přípravou dalších surovin. Lilek oloupeme, nakrájíme na kostky, posolíme a necháme na půl hodinky odležet, tím ztratí svou hořkost. Žampiony oloupeme, nakrájíme na kostky a osmahneme na másle. Vejce rozklepneme do misky, osolíme, opeříme a rozšleháme vidličkou.

Lilek osušíme, zakápneme olivovým olejem a dáme na půl hodiny do trouby péci na 200°C. Až jsou žebra uvařená, vyjmeme je z vody a necháme vychladnout. Těstoviny uvaříme podle návodu na obalu, scedíme a propláchneme.

Až žebra vystydnou, obereme je od kosti a natrháme na kousky. Zapékací misku vymažeme máslem, na kterém se smažily žampiony a vrstvíme ingredience. Nejprve třetinu těstovin, poté polovinu žeber, žampionů a lilku. Postup opakujeme a ujistíme se, že vrchní vrstva jsou těstoviny. Vše zalejeme rozšlehanými vejci, posypeme sýrem a dáme zapéct do trouby na půl hodiny na 200°C do zlatova. Podáváme s kyselým okurkem.