

Těstoviny po uhlířsku



| Suroviny – na deset porcí | Množství |
|---------------------------|----------|
| cibule | 0,200 kg |
| vejce | 10 ks |
| kečup PVC 720 ml | 0,125 ks |
| salám šunka | 0,400 kg |
| olej | 0,125 ks |
| těstoviny kolínka 5 kg | 1 kg |
| sýr eidam | 0,300 g |

- Na cibulce orestujeme cibuli, vložíme na nudličky nakrájenou šunku.
- Mezitím uvaříme v osolené vodě těstoviny, směs v pánvi vložíme těstoviny a zalejeme rozšlehanými osolenými vejci.
- Do vymazaného lívanečnicku vkládáme porce těstovin se šunkou a vajíčkem.
- Zасыpeme sýrem a posypeme pažitkou. Po obou stranách opečeme a podáváme s kečupem nebo čerstvou zeleninou.

Poznámky:

