Zapečené těstoviny s brokolicí a pivním sýrem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

300 g	těstoviny
500 g	brokolice
200 g	uzené maso nebo slanina
220 g	pivní sýr (doporučujeme naši značku Ranko)
1 ks	cibule
2 stroužky	česnek
200 ml	smetana 12%
1 lžíce	dijonská hořčice
1 lžíce	olivový olej
	sůl, pepř



Postup přípravy

Těstoviny uvaříme v osolené vodě na skus. Na poslední 4 minuty k nim přidáme na růžičky rozdělenou brokolici. Hotové scedíme. Na oleji necháme zesklovatět nakrájenou cibulku, pak přidáme plátky česneku a chvilku restujeme. Vložíme na kostičky nakrájené uzené maso či slaninu, osmahneme a přidáme hořčici, smetanu a 1 nastrouhaný pivní sýr. Dochutíme solí a pepřem, přivedeme k varu a přidáme těstoviny s brokolicí. Důkladně promícháme a přendáme do zapékací misky. Poklademe plátky zbylého pivního sýra a při 200 °C pečeme asi 20 minut dozlatova.