

# Zapečené těstoviny se smetanou a sýrem

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

400 g	těstoviny (penne nebo kolínka)
1 ks	větší cibule
50 g	máslo
250 ml	smetana ke šlehání
podle chuti	sůl a mletý pepř
špetka	muškátový oříšek
150 g	tvrdý sýr (např. Gouda Ranko)



## Postup přípravy

Těstoviny uvaříme tak, aby byly al dente. Mezitím si oloupeme cibuli a nakrájíme ji nadrobno. V pánvi rozpustíme máslo a cibuli na něm opečeme dozlatova. K cibuli přilijeme smetanu ke šlehání. Osolíme, opepříme a přidáme špetku muškátového oříšku. Necháme krátce provařit. Do omáčky vmícháme polovinu nastrohaného sýra a mícháme, dokud se nerozpustí. Uvařené těstoviny smícháme s připravenou omáčkou a přendáme do vymazané zapékací misky. Posypeme zbylým sýrem. Vložíme do trouby předehřáté na 180 °C a pečeme asi 25 minut dozlatova. Ihned podáváme.