

Suroviny

200 g těstovin
400 g vinné klobásy
2 vejce
100 ml bílého vína
1 malý pórek
1 menší červená paprika
6 čerstvých žampionů
olivový olej
bobkový list
česnek
polévkové koření
tymián
snítka kudrny
muškát - květ či oříšek
drcený kmín
strouhanka

Postup

Těstoviny uvaříme ve slané vodě se 2-ma bobkovými listy.

Obsah vinné klobásy vymačkáme do mísy, metlou vmícháme celá vejíčka, víno a lžíci olivového oleje. Pokrájený pórek, papriku a žampiony orestujeme, okořeníme polévkovým kořením a spolu s těstovinami nasypeme k masové směsi. Přidáme hrubě nasekanou kudrnku, trochu muškátového květu nebo oříšku a drceného kmínu a dobře promícháme. Zapékací misku vysypeme strouhankou, vyklopíme do něj obsah mísy a v předehřáté troubě (200 °C) zapékáme 20 - 30 minut.