

Zapečené penne s nivou, žampiony a ořechy

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Nejprve v osolené vodě s kapkou oleje uvaříme těstoviny Risolino. Propláchneme je studenou vodou, scedíme a necháme zcela zchladnout.

Omyté žampiony malé (25 ks) nakrájíme na čtvrtky a zprudka orestujeme na másle s rozmarýnem, tymiánem a solí.

Nyní si připravíme řidší bešamelovou omáčku z máslové jíšky zalité mlékem. Dochutíme ji solí a muškátovým mletým oříškem. Do máslem vymazané zapékačí mísy dáme uvařené těstoviny, orestované žampiony, na kostičky nakrájenou nivu a nasekané vlašské ořechy (hrst).

Vše promícháme, zalijeme bešamelem a dáme zapéct na 180 stupňů do zlatova.

Ingredience

- Jedlá sůl - 3 g
- Vlašské ořechy jádra - 50 g
- Žampion zahradní 500 g - 50 g
- Bezlepková mouka Nomix 500 g - 15 g
- Jihočeská Niva 50 % 110 g - 100 g
- Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l - 300 g
- Oregano 10 g - 2 g
- Tymián 10 g - 2 g
- Olej slunečnicový - 20 g
- Krajanka máslo 250 g - 30 g
- Rýžové těstoviny bezlepkové RISOLINO Premium 300 g - PENNE YELLOW - 200 g
- Muškátový ořech celý 9 g - 0.5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

