

Těstoviny zapečené s tvarohem a rozinkami

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme v osolené vodě all dente (cca 11 min.). Propláchneme je studenou vodou a zcedíme. Rozehřejeme 40 g másla a zbylých 40 g másla vložíme v hrnci do mléka a přivedeme k varu. Přidáme cukr, rozinky, tvaroh. Nakonec vložíme těstoviny a vše důkladně promícháme. Vzniklou směs vložíme do zapékací misky a dáme do předehřáté trouby. Počkáme, až se odpaří mléko, těstoviny přelijeme máslem a ještě krátce zapečeme.

Ingredience

- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Cukr krystal** - 120 g
- **Rozinky** - 20 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 500 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 80 g
- **Rýžové těstoviny bezlepkové LUCKA 300 g** - PENNE - 400 g
- **Krajanka tvaroh tradiční český 250 g** - 100 g

