

Čerstvým ovocem zdobené těstoviny s mákem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Uvařené těstoviny vyjmeme z hrnce, necháme okapat a poté je usmažíme v rozpáleném oleji. Usmažené těstoviny vyndáme na papírové ubrousky, aby se zbavily přebytečného oleje. Smícháme mák s cukrem a posypeme jím teplé nudle, které ještě přelijeme horkým máslem. Na závěr dozdobíme čerstvým ovocem a mátou.

Ingredience

- **Máta peprná** - 4 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 150 g
- **Cukr moučka** - 50 g
- **Mák mletý modrý** 200 g - 70 g
- **Borůvky** - 150 g
- **Maliny čerstvé** - 150 g
- **Ostružiny čerstvé** - 100 g
- **Kukuřičné těstoviny s quinoou Sam Mills - Vřetena** 250 g - 400 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g

