

Těstoviny na sladko s broskvemi

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V hrnci smícháme 500 ml vody s mlékem, jemně osolíme a přivedeme k varu. Do vroucí tekutiny vložíme farfalle. Uvaříme. Hotové slijeme, necháme okapat a promícháme se lžící másla. V míse smícháme jogurt s vanilkovým cukrem a vmícháme těstoviny. Kompot scedíme, velké půlky broskví překrojíme, část rozložíme na talířky a část odložíme na později. Do šťávy z kompotu zamícháme škrob, povaříme do zhoustnutí. Pak přelijeme ovoce na talířcích. Na ovoce navršíme těstoviny a navrch položíme zbylé měsíčky broskví. Posypeme je strouhanou čokoládou a nasekanými oříšky. Ozdobíme snítkou máty nebo meduňky.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Máta peprná** - 4 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 20 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 300 g
- **Bílý jogurt z Valašska 3% 150 g** - 150 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 400 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 12 g
- **Broskve půlené ve sladkém nálevu 500 g** - 700 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 10 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 15 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

