

Cestoviny zapečené s tvarohom a hrozienkami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cestoviny uvaríme v osolenej vode all dente (cca 11 min.). Prepláchneme ich studenou vodou a scedíme. Rozohrejeme 40 g masla a zvyšných 40 g masla vložíme v hrnci do mlieka a privedieme do varu. Pridáme cukor, hrozienka, tvaroh. Nakoniec vložíme cestoviny a všetko dôkladne premiešame. Vzniknutú zmes vložíme do zapekacej misky a dáme do predhriatej rúry. Počkáme, až sa odparí mlieko, cestoviny prelejeme maslom a ešte krátko zapečieme.

Ingrediencie

- **Penne 250 g** - 400 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 120 g
- **Hrozienka** - 20 g
- **Maslo** - 80 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

