

Cestoviny s krevetami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cestoviny uvaríme podľa pokynov na obale. Po scedení ich prepláchneme pod tečúcou studenou vodou. Do hrnca vylejeme olej (2 PL), vložíme lúpané paradajky a necháme variť asi 10 minút. Niekoľko minút pred odstavením pridáme krevety (varené a obielené), na pásiky nakrájaného lososa, na kúsky nakrájané olivy (čierne) a petržlen (nasekaná vňať). Osolíme a okoreníme. Do maslom vymastenej zapekacej misy vylejeme tenkú vrstvu omáčky, vložíme cestoviny, polejeme ich ďalšou vrstvou omáčky a ozdobíme syrom quark (čerstvým kravským syrom alebo tvarohom). Pokračujeme takto až do poslednej vrstvy omáčky, ktorú ozdobíme tvarohom alebo kúskami masla. Zapekáciu misu vložíme do predhriatej rúry a pečieme pri teplote 200°C asi 15-20 minút.

Ingrediencie

- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 300 g
- **Paradajky** - 800 g
- **Olivový olej** - 25 g
- **Krevety obielené** - 250 g
- **Olivy zelené** - 12 g
- **Údený losos plátky** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Maslo** - 20 g
- **Petržlenová vňať** - 5 g
- **Kukurličné cestoviny - penne 500 g** - 400 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

