Gratinované cestoviny so špenátom a sušenými paradajkami

Počet porcií: 5
Čas prípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Penne uvarte v slanej vode podľa pokynov na obale, zlejte vodu a dajte nabok. Na veľkej panvici rozohrejte olivový olej a cibuľu poduste dozlatista. Pridajte cesnak (2 strúčiky cesnaku, mleté) a smažte ešte jednu minútu. Potom pridajte paradajky a čili vločky. Okoreňte a poduste asi 15 minút. Pridajte špenát a duste ho, kým nezvädne ďalšie 2 minúty. Potom pridajte sušené paradajky (10 ks) a premiešajte. Odstavte z plameňa a za stáleho miešania pridávajte Violife nátierku s originálnou príchuťou, kým sa neroztopí. Do krémovej omáčky pridajte uvarené penne spolu s polovicou Gréckeho bloku Violife a polovicou Violife strúhaného rastlinné syra s Mozzarella príchuťou. Miešajte, kým sa omáčka pekne spojí s cestovinami. Vzniknuté cestoviny nalejte do veľkého pekáča alebo do dvoch malých a na vrch poukladajte zvyšný Grécky blok Violife a Violife strúhaný rastlinný syr s originálnou príchuťou. Pečte 20 minút vo vyhriatej rúre na 180 °C.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Paprika červená chilli** - 2 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Špenátové listy** - 200 g
- **Krájané paradajky** - 400 g
- **Kukuričné cestoviny - penne 500 g** - 500 g
- **Sušené paradajky** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **VIOLIFE krémová nátierka ORIGINAL 150 g** - 50 g
- **VIOLIFE Strúhaný rastlinný syr s príchuťou mozzarelly 200 g** - 200 g
- **Violife Grécky blok 200 g** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE