



Těstoviny plněné ricottou a mozzarellou

Ingredience

- 1 balení MAGGI Rajčatová omáčka na italský způsob 500g
- 250 g sýr ricotta
- 3 balení Sýr, mozzarella, bez tuku
- 1 hrnek Basil, čerstvý
- 2 ks česnek
- 300 g Těstoviny, suché, neohrožené
- 50 g sýr parmazán
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř

Postup

1. Na náplň do těstovin nasekejte dva kusy mozzarely a v míse je smíchejte s ricottou, třemi lžícemi parmazánu, nasekanou čerstvou bazalkou, prolisovaným česnekem, trochou soli a pepře.
2. Těstoviny (doporučujeme lumache nebo jiné, které se dají plnit) vložte do osolené vroucí vody a vařte je na mírném ohni. Jakmile začnou měknout, ihned vypněte plotýnku a sceďte je. Vychladlé je naplňte připravenou rajčatovo-sýrovou směsí.
3. MAGGI Rajčatovou omáčku na italský způsob nalijte do pekáče a přidejte do ní plněné těstoviny. Navrch nakrájejte poslední kus zbylé mozzarely a posypte zbylým parmazánem. Nádobu vložte do trouby vyhřáté na 200 °C a pečte asi 30 minut.

55 Méně

4 porce

Sacharidy	78.55 G
Energie	738.84 kcal
Tuky	11.04 G
Protein	78.79 G