

Nudlový nákyp s tvarohem

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2270 kalorií , **18 g** cukrů , **35 g** tuků , **142 g** bílkovin

Autor: Kantarina

Odkaz: <https://srecepty.cz/nudlovy-nakyp-s-tvarohem>

Příprava

Nudle uvaříme v osolené vodě doměkka, scedíme a necháme okapat. Promastíme půlkou dávky tuku a dáme do mísy, přidáme tvaroh, žloutky, promíchané s cukrem, vanilkový cukr, oprané rozinky a vše dobře promícháme. Našlehaný sníh z bílků postupně vmícháme do směsi. Polovinu směsi vložíme do vymazané formy, poklademe vrstvou nastrouhaných jablek a okapanými meruňkami, přidáme druhou půlku těstovinové směsi, poklademe kousky másla a dozlatova zapečeme.

Ingredience

- 300 g širokých nudlí
- 500 g jemného tvarohu
- 4 jablka
- 1 sklenka malého meruňkového kompotu
- 3 vejce
- 2 dcl mléka
- 50 g rozinek
- 5 lžic cukru moučka
- 80 g ztuženého pokrmového tuku
- špetka soli
- 1 sáček vanilkového cukru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Chudý student, Hlavní chod