

Těstovinový nákyp s ořechy



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

3177 kalorií , 15 g cukrů , 66 g tuků , 62 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/testoviny-nakyp-s-orechy>

Příprava

Těstoviny uvaříme v mírně osolené vodě dle návodu na obalu, scedíme a promastíme máslem. Do zapékací misky, kterou jsme si vymazali máslem, dáme vrstvu těstovin, ořechy, pocukrujeme, rozinky přidáme, povidla smícháme s citrónovou šťávou a skořicí a potřeme tím pokrm. Přikryjeme vrstvou těstovin. Povrch pokapeme rozpuštěným máslem a dáme zapéct. Zapékáme cca 40 minut, při 170 °C.

Ingredience

- ✓ 500 g těstovin
- ✓ 1 hrst vlašských ořechů
- ✓ rozinky
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 1 sklenka švestkových povidel
- ✓ 2 lžíce citrónové šťávy
- ✓ 1 lžička mleté skořice
- ✓ 5 lžic másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Hlavní chod