

Těstovinový nákyp s tvarohem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

857 kalorií , 0 g cukrů , 29 g tuků , 66 g bílkovin

Autor: jirina1967

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

Příprava

Těstoviny uvaříme ve slané vodě podle návodu. Když jsou uvařené, rychle je propláchneme pod proudem studené vody, aby se neslepily a promícháme je s trochou másla. Žloutky opatrně vyšleháme se 3 lžícemi moučkového cukru a s vanilkovým cukrem do hladké pěny. Ze zbylých bílků pak našleháme tuhý sníh, do kterého postupně sypeme cukr. Měkký tvaroh smícháme se žloutkovou pěnou, přidáme sníh, nastrohanou kůru z jednoho citronu, smetanu, máslo a na závěr uvařené těstoviny. Vše důkladně promícháme a nasypeme do máslem vymazané zapékací mísy. Pozvolna pečeme asi 20-25 minut. Hotové těstoviny můžeme na talíři ozdobit meruňkovou nebo broskvovou zavařeninou a snítkou máty.

Ingredience

- 1 balení těstovin
- 250 g tvarohu
- 3 vejce
- 6 lžic cukru
- 1 balení vanilkového cukru
- 1 citrón
- 100 ml smetany
- 100 g rozinek
- 1/2 kostky másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Děti do 5 let, Hlavní chod