

Těstoviny zapečené se smetanou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

673 kalorií , 0 g cukrů , 41 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/testoviny-zapecene-se-smetanou>

Příprava

Máslo utřeme se žloutky, přidáme smetanu, moučkový cukr a citrónovou kůru. Vmícháme uvařené a scezené těstoviny, nejlépe široké nudle. Nakonec přidáme tuhý sníh z bílků. Hmotou naplníme vymaštěnou a moukou vysypanou zapékačím mýsu. Povrch zakapeme smetanou a upečeme v troubě.

Tip k receptu

Těstoviny si můžeme předem připravit sami z polohrubé mouky, vajec a oleje.

Ingredience

- 50 g másla
- 4 žloutky
- 4 bílky
- 2 dcl sladké smetany
- 80 g cukru moučka
- nastrohaná citrónová kůra
- tuk a mouka do zapékačím mýsy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod