Tortellini se špenátem

Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 45min , Porce: **2**

2188 kalorií , **6 g** cukrů , **22 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: https://srecepty.cz/tortellini-se-spenatem

Příprava

Smícháme mouky, vejce a vodu a vypracujeme těsto. Pak ho dáme asi na 60 minut odpočinout. Potom těsto rozválíme a vykrájíme z něj čtverečky o velikosti 3x3 cm. Do hrnce dáme špenát, sýr a smetanu a vaříme, dokud se sýr nerozpustí. Špenátovou směs potom naplníme do čtverečků. Naplněné čtverečky přeložíme a důkladně přitiskneme okraje a vytvarujeme do tvaru tortellini. Tortelini vaříme v osolené vodě asi 5 minut (záleží na velikosti tortellin).

Tip k receptu

Zbytek špenátu můžeme podávat jako přílohu.

Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 130 g celozrné mouky
- 2 slepičí vejce
- 250 g špenátu
- 200 g uzeného sýra
- 100 ml smetany
- 100 ml vody

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Návštěva, Rodina, Hlavní chod