Tortellini se špenátovou omáčkou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: **3**

1248 kalorií , **0 g** cukrů , **58 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/tortellini-se-spenatovou-omackou

Příprava

Špenátové listy rozmixujeme ve smetaně ponorným mixérem společně se stroužky česneku. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, kterou zalijeme studeným mlékem. Rozmícháme a krátce povaříme s bujónem. Vlijeme rozmixovaný špenát a opět krátce povaříme. Dochutíme solí a odstavíme.

Tip k receptu

Podáváme s vařenými tortellinami plněnými masem.

Ingredience

- 250 g tortellin
- 200 g 12% smetany
- 300 ml plnotučného mléka
- 40 g čerstvého špenátu
- 1 kostka zeleninového bujónu
- špetka soli
- 3 stroužky česneku
- 2-3 lžíce másla
- 1 vrchovatá lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod