

Vrtule zapečené s tvarohem, hráškem a šunkou



Obtížnost:

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 50min

Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

2083 kalorií , 12 g cukrů , 79 g tuků , 111 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/vrtule-zapecene-s-tvarohem-hraskem-a-sunkou>

Příprava

Vrtule uvaříme podle návodu na skus a hned je zprudka zchladíme ledovou vodou a necháme okapat. Mrkev a cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Máslo rozpustíme v hrnci a na něm nakrájené kostičky mrkve a cibule necháme asi 5 minut podusit. Hrášek krátce spaříme ve vroucí vodě a hned poté zprudka zchladíme. Tím si zachová krásnou zelenkavou barvu. Necháme dobře okapat. Šunku si nakrájíme na kostičky. Zapékačí formu si vymažeme. Poté smícháme tvaroh s creme fraiche a s rozkvedlanými vejci a osolíme, opeříme a ochutíme tymiánem. Všechny přísady si smícháme ve velké míse a poté dáme do zapékačí formy a pečeme v předehřáté troubě asi 30 minut na 170° C.

Ingredience

- ✓ 250 g těstovin-vrtulí
- ✓ špetka soli
- ✓ 150 g mrkve
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžice másla
- ✓ 150 g mraženého hrášku
- ✓ 250 g šunky
- ✓ 250 g odtučněného tvarohu
- ✓ 150 g crème fraiche
- ✓ 2 vejce
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka tymiánu (Mateřídouška obecná)
- ✓ 50 g tuku

Kategorie

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

