

WORTH TO EAT...

Food blog

Zapečené těstoviny plněné dýní s ořechy a šalvějovými chipsy

Potřebujeme: (na 4 porce)

- 300 g conchiglioni nebo jiných těstovin, co se dají plnit
- 650 g dýně hokaido
- 1 vejce + 2 žloutky
- 80 g strouhaného parmazánu (40 g a dalších 40 g na posyp)
- špetka muškátového oříšku, sůl a pepř
- 250 g plnotučného tvarohu
- 150 ml 31 % smetany
- čerstvá šalvěj + pár lístků na chipsy
- hrst vlašských ořechů
- lžíce másla



Jak na to:

Dýni rozpůlíme, lžící z ní vydlabeme semínka a i se šlupkou ji nakrájíme na větší kousky. Nakrájenou dýni vložíme do hrnce, zalijeme vodou, lehce osolíme a vaříme až do změknutí dýně. Zatím co se vaří dýně, připravíme si omáčku. V misce promícháme tvaroh, smetanu, dva žloutky, nasekanou šalvěj (pár lístků si necháme stranou na opražení), čerstvě mletý pepř a půl lžičky soli. Hotovou omáčku rozprostřeme na dno máslem vymazané zapékačské misky.

Když je dýně měkká, scedíme vodu, k dýni přihodíme vajíčko, 40 g parmazánu, špetku muškátového oříšku, čerstvě mletý pepř, půl lžičky soli a vše rozmixujeme pomocí tyčového mixéru na hladké pyré.

Těstoviny uvaříme podle návodu, tak aby byly spíše tvrdší, budou se ještě dopékat v troubě. Uvařené těstoviny plníme lžičkou dýňovým pyré a naplněné je klademe vedle sebe do zapékačské nádoby.

V sekáčku na potraviny nasekáme na hrubší kousky vlašské ořechy, smícháme je se zbylým parmazánem a vzniklou směsí posypeme těstoviny.

Zapékačskou misku vložíme do trouby rozehřáté na 180 °C a pečeme po dobu 25 minut.

Během zapékání těstovin opečeme šalvějové lístky. Šalvěj opekáme na másle za stálého míchání, dokud není krásně křupavá. Před podáváním s ní těstoviny posypeme.

Dobrou chuť ♥