

Těstovinové polštářky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Lasagne 250 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Ricotta 250 g
- Zelené listky 50 g
- Rajská omáčka 700 g
- Čedar 50 g
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka
- Lasagne 250 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Ricotta 250 g
- Zelené listky 50 g
- Rajská omáčka 700 g
- Čedar 50 g
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Připravte těstoviny podle návodu na obalu – většinou stačí přelít je v misce horkou vodou a dát jim

pět minut na to, aby zvláčnely. Troubu předehřejte na 200 °C, horkovzdušnou na 180 °C. Dobře vymastěte plech nebo širokou mísu z varného skla.

2. Lasagne scedte. Doprostřed každého plátu dejte lžící ricotty, posypte zelenými lístky (špenát nezapomeňte spařit horkou vodou a jemně nakrájet), osolte a opepřete. Pláty vždy přeložte napůl a okraje velmi pečlivě přitiskněte k sobě, aby se dobře spojily a náplň neměla šanci vytéct. Úhledné kapsy potom kladte na plech tak, aby se částečně překrývaly.

3. Hotovou omáčku přelijte přes naskládané těstoviny a rovnoměrně ji rozetřete. Posypte strouhaným sýrem. Zapékejte, až začne omáčka bublat a sýr se roztaví (nenechte ho ale příliš zhnědnout), a neste na stůl.