

Tortellini s rajčatovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- **Těstoviny**

- tortellini 250 g
- olej 0.5 cl
- voda 1.5 l
- sůl 1 lžíce

- **Rajská omáčka**

- rajský protlak 150 ml
- voda 1 l
- cibule 1 ks
- nové koření 4 kulička
- pepř 5 kulička
- bobkový list 2 ks
- celá skořice 1 ks
- máslo 3 lžíce
- hladká mouka 3 lžíce
- cukr 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Tortellini vložíme do vařící vody, přidáme olej a sůl
2. Vaříme většinou 8-10 minut (viz. návod na obalu)
3. Uvařené těstoviny scedíme a zalité horkou omáčkou a

Příprava rajské omáčky:

1. Do vody vložíme kuličky nového koření a pepře, celou cibuli, bobkové listy a skořici
2. Přilijeme rajský protlak a vaříme 20 minut
3. Připravíme jíšku tak, že na másle, za stálého míchání, orestujeme hladkou mouku
4. Jíšku pak pozvolna zamícháme do hotové omáčky a provařujeme ji (na mírném ohni), za stálého míchání, cca 10 minut
5. Dochutíme solí a cukrem, chvíli provaříme a pak hotovou omáčku přecedíme.

Poznámka:

při servírování můžeme ozdobit strouhaným sýrem a sherry rajčaty