

Tagliolini al forno

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny tagliolini 250 g
- mozzarella 200 g
- rajčatové sugo (hotová rajčatová omáčka) 1 ks
- strouhanka 1 ks
- strouhaný parmazán 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

V osolené vodě uvaříme al dente těstoviny a smícháme s rajčatovou omáčkou. Třetinu navršíme do zapékačích forem a obložíme natrhanou mozzarellou.

Vrstvíme další vrstvu těstovin a mozzarely, z vrchu posypeme parmazánem smíchaným se strouhankou. Zapékáme při 180 °C dokud parmazán nezezlátne.