

Tortellini s tymiánovou smetanovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tymián 1 ks
- smetana 1 ks
- niva 1 ks
- rajčátka cherry 1 ks
- tortellini 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tortellini uvaříme v osolené vodě. Na hrubém struhadle nastrouháme nivu. Dáme na pánev a přilijeme smetanu. Prohřejeme, až se niva rozpustí a vznikne hladká omáčka.

Čerstvý tymián nakrájíme najemno a přisypeme do omáčky. Na talíři tortellini přelijeme omáčkou a dozdobíme cherry rajčátky a čerstvým tymiánem.