

Pestré tortellini

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 1 ks
- Cherry rajčata 150 g
- Brokolice 200 g
- Červená paprika 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Sterilovaný zelený chřest 1 sklenice
- Tortellini 1 balení
- Olej 1 lžíce
- Mléko 400 ml
- Máslo 1 lžíce
- Tavený sýr 200 g
- Niva 100 g
- Instantní jíška 2 lžíce
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Muškátový květ 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme a opláchneme. Mrkev nakrájíme na kolečka, rajčata rozpůlíme, brokolici

rozebereme na menší dílky, papriky nakrájíme na kostičky. Chřest opatrně scedíme, hlavičky odřízneme a zbytek nakrájíme na kousky.

Tortellini uvaříme tzv. na skus v osolené vroucí vodě. Několik minut před koncem varu přidáme mrkev a poté růžičky brokolice. Pak vše scedíme a promícháme s olejem.

Ve velkém hrnci přivedeme k varu mléko s máslem. Vmícháme tavený sýr a rozdrobíme nivu. Jakmile se sýry rozpustí, přidáme papriky a krátce povaříme. Dochutíme solí, pepřem a muškátovým květem. Nakonec do omáčky přidáme těstoviny se zeleninou a chřest. Hotovou směs opatrně promícháme, zakryjeme pokličkou necháme chvíli prohřát.