

Vrtulky s gorgonzolou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstovin 350 g
- Gorgonzola 200 g
- Bílé suché víno 100 ml
- Čerstvé špenátové listky 2 hrst
- Vlašské ořechy 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme na skus v osolené vodě s trochou oleje.

Gorgonzolu nakrájíme na kostičky, vložíme do hrnce a za stálého míchání necháme rozpustit.

Vmícháme víno, přivedeme k varu a přidáme omyté špenátové listky. Povaříme asi 5 minut.

Vlašské ořechy nasekáme na jemné kousky a nasucho opražíme na pánvičce.

Těstoviny scedíme, propláchneme teplou vodou, přelijeme připravenou omáčkou a posypeme ořechy.

Podáváme s míchaným salátem.