

Lehký těstovinový slaný nákyp s tomatovým výtažkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- **těstovinové strouhání**

- vejce 4 ks
- mouka hrubá 700 g
- sůl 120 g
- mléko 1 l
- česnek 50 g
- rajče 300 g
- paprika 100 g
- máslo 200 g
- vejce 8 ks

- **Rajčatový výtažek**

- cibule 200 g
- rajský protlak 200 g
- rajče 500 g
- pepř bílý 5 g
- olej stolní 200 g
- česnek 50 g
- paprika 80 g
- sůl 20 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Do mouky přidáme rozšlehaná vejce a vypracujeme tužší těsto. Pak těsto nastroháme na jemném struhadle, a vsypeme ho do vařícího se osoleného mléka. Strouhání v mléce rozvaříme na hustou kaši. Máslo utřeme dopěny a pak ho přidáme do vychladlé těstovinové kaše. Do hmoty pak zapracujeme spařená a oloupaná rajčata, omyté a jadrinců zbavené paprioky, vše pokrájené na tenké nudličky(julliene). Přidáme utřený česnek a rozšlehané žloutky. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, který lehkým převrácením zapracujeme do nákypové hmoty. Hmotu pak vložíme do máslem vymazané a strouhankou vysypané formy. Přikryjeme alobalem a pečeme v troubě ve vodní lázni, asi 3/4 hodiny.

Tomatový výtažek:

Zpěněnou cibulku, protlak a čerstvé toматы propasírujeme přes síto. Přidáme sůl, česnek, a pepř. Jako vložku můžeme přidat proužky papriky. Vše krátce povaříme.

Na porci klademe 2 - 3 plátky nákypu na omáčku. Zdobíme oloupaným tomatem.