

Těstovinová frittata se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny tagliatelle 300 g
- Cibule šalotka 200 g
- Vejce 3 ks
- Měkký tučný tvaroh 150 g
- Cherry rajčátka 150 g
- Smetana na vaření 1.5 dl
- Nastrouhaný ovčí sýr 100 g
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Krystalový cukr 1 lžíce
- Několik snítek zelené petrželky a bazalky 10 snítky
- Olivový olej 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Máslo na vymazání formy 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě al dente (tvrdší na skus). Scedíme je, propláchneme studenou vodou a necháme odkapat. Šalotky oloupeme, nakrájíme na čtvrtky a orestujeme na olivovém oleji. Pocukrujeme, necháme zkaramelizovat a pak přilijeme balzamikový ocet. Šalotky promícháme a necháme vychladnout. Smetanu prošleháme s měkkým tvarohem a vejci, osolíme, opepříme a

vmícháme nasekanou petrželku a bazalku. Zapékací formu vymažeme máslem, vyložíme pečícím papírem a rozprostřeme do ní uvařené těstoviny. Na ně rozložíme orestované šalotky, omytá rajčata a zalijeme smetanou a tvarohem s vejci. Povrch posypeme nastrouhaným ovčím sýrem, vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme 25 minut dozlatova.