

# Lehký těstovinový slaný nákyp s tomatovým výtažkem

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

## Suroviny

těstovinové strouhání

4 ks vejce

700 g mouka hrubá

120 g sůl

1000 g mléko

50 g česnek

300 g rajče

100 g paprika

200 g máslo

8 ks vejce

Rajčatový výtažek :

200 g cibule

200 g rajský protlak

500 g rajče

5 g pepř bílý

200 g olej stolní

50 g česnek

80 g paprika

20 g sůl

## 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, omytá a jadřinců zbavené paprioky, vše pokrájené na tenké nudličky( julliène ). Přidáme utřený česnek a rozšlehané žloutky. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, který lehkým převrácením zapracujeme do nákykové hmoty. Hmotu pak vložíme do máslem vymazané a strouhankou vysypané formy. Přikryjeme alobalem a pečeme v troubě ve vodní lázni, asi 0,75 hodiny.

Tomatový výtažek:

Zpěněnou cibulku, protlak a čerstvé tomaty 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.