

Lehký těstovinový slaný nákyp s tomatovým výtažkem

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezhadáno

Počer porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Do mouky přidáme rozšlehaná vejce a vypracujeme tužší těsto. Pak těsto nastrouháme 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 nákyvu na omáčku. Zdobíme oloupaným tomatem.