

Zapékaný Závín se špenátem s rajskou omáčkou

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Postup

Koupíme rotolo di pasta all uovo Buitoni, tj polotovar - hotové čerstvé nudlové těsto, nezmražené, vhodné i na lasagně a špenátový závin. Těsto rozbalíme, rozkrojíme příčně na půlku, aby vznikly dva díly, na dva štrúdlly. Nebo uděláme čerstvé domácí těsto a rozválíme je. Náplň: 0,5 kg špenátu, 250 g ricotty nebo suchého tvarohu, 2 vejce, sůl Špenát umyjeme a dáme do velkého kastrolu, osolíme, přidáme trochu olivového oleje, ani ne půl sklenky vody, přikryjeme poklicí a necháme vařit asi 3 min. Špenát hodně vymačkáme, případně trochu pokrájíme a dáme do větší mísy, osolíme, přidáme ricottu a vajíčka. řádně rozmícháme. Můžeme přimíchat trochu parmazánu. Tuto náplň dáme pak velkou lžící na celé pláty těsta, rozetřeme je pravidelně špachtlí. Pak zabalíme těsto do válečku, aby vznikl štrúdl. Ostrým nožem, abychom štrúdl nemuseli zbytečně stlačovat, nakrájíme štrúdl na plátky silné asi 1,5 -2 cm. Připravíme si ve větším kastrolu rajskou omáčku, viz: Rychlá rajčatová bešamelová omáčka - vhodná na lasagně, canneloni, zapékané palačinky, zapékaný špenátový štrúdl apod. Do zapékací mísy (i kulaté, ale s kolmým okrajem), dáme na dno rajskou omáčku. Nahoru naskládáme na placato nakrájený štrúdl, těsně vedle sebe a polijeme zbytkem omáčky. Posypeme strouhaným parmazánem. Dáme zapéct do mikrovlnky asi na 8-10 min. Moc dobré.