Tortellini v parmezánovej omáčke :)

Potrebujeme: 400 g cesta (ako na rezance).

Na plnku: 125 g morčacích pŕs, 75 g paprikovej klobásy, 70 g surovej šunky pokrájanej na jemné pásiky, 100 g strúhaného parmezánu, 1 rozšľahané vajce, 1 polievkovú lyžicu oleja, štipku muškátového orieška, soľ, mleté korenie.

Na omáčku: 25 g masla, 25 g múky, 220 ml mlieka, 1 polievkovú lyžicu strúhaného parmezánu.

Postup

1. Morčacie prsia a paprikovú klobásu pokrájame na drobné kocky, pridáme šunku, a opražíme na oleji asi 5 minút. Zmiernime plameň, pridáme ostatné prísady do plnky a dôkladne premiešame.

2. Z múky, masla a mlieka pripravíme bešamel. Pridáme parmezán a dôkladne miešame. Omáčku odstavíme z ohňa a držíme v teple.

3. Ochladené cesto rozvaľkáme na plát hrubý asi 2 mm a pokrájame na štvorce 6x6 cm. Do stredu každého vložíme za kávovú lyžičku plnky.

4. Každý štvorček zložíme do trojuholníka (tak, aby rožky nepriliehali tesne k sebe, ale s malou odchýlkou). Kraje pritlačíme, aby sa zlepili, a spojíme aj dva rožky trojuholníka, jemne zvinieme, aby tretí rožok ostal zvonka.

5. Varíme vo väčšom množstve posolenej vody asi 6 minút. Podávame s parmezánovou omáčkou. Ozdobíme petržlenovou vňaťou.

Poznámka:
pre 4 osoby, príprava: 1 hodina, tepelná úprava: 6 minút.



Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania