



Těstoviny se špenátem a ricottou

Ingredience

těstoviny: **200 g**
ricotta: **120 g**
smetana: **50 ml**
čerstvý špenát: **200 g**
česnek - stroužky: **1 ks**
gouda: **100 g**
muškátový oříšek
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Těstoviny uvaříme podle návodu. Listy čerstvého špenátu omyjeme a v malém množství mírně osolené vody je krátce spaříme. Po chvíli je vyndáme, necháme okapat a nakrájíme na malé kousky. Na pánvičce podusíme s prolisovaným česnekem, solí a pepřem. Přidáme ricottu, zředíme smetanou, dochutíme...

Těstoviny se špenátem a ricottou - recept

Těstoviny uvaříme podle návodu. Listy čerstvého špenátu omyjeme a v malém množství mírně

osolené vody je krátce spaříme. Po chvíli je vyndáme, necháme okapat a nakrájíme na malé kousky. Na pánvičce podusíme s prolisovaným česnekem, solí a pepřem. Přidáme ricottu, zředíme smetanou, dochutíme muškátovým oříškem. Uvařené těstoviny smícháme se špenátem a nastrohaným sýrem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí