



## Tortelloni Antipasti z porami w sosie śmietanowym



### Składniki

2 łyżki masła  
0,5 łyżki mąki  
350 ml bulionu warzywnego  
400 ml śmietany  
sok z ½ cytryny  
1 mały por  
100 ml białego wina

**1 opakowanie (130 g) Hilcona Pesto Basilico**

**1 opakowanie (500 g) Hilcona Tortelloni**

**Antipasti**

sól i pieprz



**Czas**  
przygotowania 25 minut



**Danie dla** 3 osób



## Przygotowanie

Łyżkę masła rozpuść na patelni, dodaj mąkę i przesmaż, uważając, aby jej nie zarumienić. Do zasmażki dodaj gorący bulion i wszystko dokładnie wymieszaj, żeby nie zrobiły się grudki, a następnie zagotuj. Śmietanę wymieszaj z sokiem z cytryny i odrobiną soli. Całość wlej na patelnię i wymieszaj z bulionem, po czym zagotuj.

Pora przekrój na pół i umyj. Lekko osuszonego pokrój w cienkie paski. Podgrzej masło w garnku i duś w nim pora przez kilka minut, a następnie zalej białym winem. Wszystko połącz z sosem śmietanowym i zagotuj. Dopraw solą i pieprzem. Tortelloni włóż do sosu i podgrzewaj przez 2-3 minuty na małym ogniu. Wyłóż tortelloni na talerze i udekoruj zielonym pesto.

**Smakowita rada:** Do gotowego dania dodaj posiekane orzechy włoskie.