



Zapiekanka z Tortelloni carne



Składniki

2 łyżki masła
0,5 łyżki mąki
450 ml bulionu warzywnego
400 ml śmietany
sok z ½ cytryny
1 opakowanie szynki parmeńskiej (70-100 g)
500 g brokuł
100 g suszonych pomidorów w oleju
250 g sera mozzarella, najlepiej świeżo startego
1 opakowanie (500 g) Hilcona Tortelloni Carne
sól i świeżo mielony pieprz



Czas
przygotowania 30 minut



Danie dla 2 osób



Przygotowanie

Rozpuść na patelni 1 łyżkę masła, dodaj mąkę i przesmaż, uważając, aby jej nie zarumienić. Do zasmażki dodaj 350 ml gorącego bulionu. Wszystko dobrze wymieszaj, tak aby nie zrobiły się grudki, i zagotuj. Śmietanę wymieszaj z sokiem z cytryny i odrobiną soli. Całość wlej na patelnię i wymieszaj z bulionem. Po zagotowaniu odstaw.

Umyj brokuł, osusz i podziel na małe różyczki, po czym gotuj w pozostałym bulionie przez 2 minuty. Pomidory odsącz z oleju i pokrój na mniejsze kawałki. Szynek parmeński pokrój w duże kawałki. Do brokułów z bulionem dodaj tortelloni, pomidory, sos śmietanowy i szynkę. Całość wymieszaj. Przełóż danie do naczynia żaroodpornego i posyp serem. Rozgrzej piekarnik do 200oC lub 180OC z termoobiegiem. Piecz przez 10-15 minut.