

Serowe tortellini w ziołach z mozzarellą, maasdamerem, parmezanem, pomidorami i szynką



KLAUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mozzarella	150 g
parmezan	4 łyżki
ser maasdamer	110 g
zioła prowansalskie	1 łyżeczka
pomidor	2 sztuki
papryka	1/2 sztuki
majonez	3 łyżki
sól	
pieprz	
jogurt naturalny	6 łyżek
szczypior	2 pędy
szynka zwyczajna	120 g
oliwa	1/2 łyżki
tortellini	200 (z serem)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mozzarellę wkładamy do zamrażalnika do lekkiego zmrożenia.

Tortellini gotujemy na małym ogniu, w osolonej wodzie około 15-20 minut od zagotowania. Odcedzamy z wody, polewamy oliwą z oliwek i zostawiamy do wystudzenia.

Maasdamer, mozzarellę, pomidory, paprykę i szynkę kroimy w kostkę, a szczypior drobno siekamy.

Pokrojone produkty wrzucamy do miski wraz z tortellini, posypujemy parmezanem i ziołami prowansalskimi.

Dodajemy jogurt naturalny i majonez. Doprawiamy solą oraz pieprzem i dokładnie wszystko mieszamy.