

Tortellini zapiekane pod beszamelem



HANECZKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

tortellini	2 opakowania
Na sos:	
masło	2 łyżki
mąka	1 czubata łyżka
śmietanka słodka	2 szklanki 12%
mleko	1/2 szkl
sól	do smaku
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku
ser żółty	40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ulubione Tortellini gotujemy wg przepisu na opakowaniu. Zanim się ugotuje przygotowujemy sos. Roztopiamy na patelni masło, dodajemy mąkę i zasmażamy ją około 2 minuty. Dodajemy następne produkty cały czas mieszając. Śmietanę, około 4 czubatych łyżek startego żółtego sera, mleko. Przyprawiamy Kucharkiem, solą, pieprze, oregano, bazylią i tymiankiem. Ugotowane tortellini odlewamy z wody przez sito i gorące wrzucamy do naczynia żaroodpornego. Zalewamy sosem i na wierzch trzemy resztę żółtego sera. Zapiekamy w rozgrzanym piekarniku do 180* przez około 30 -45 min. Tak żeby ser się zarumienił i powstała chrupiąca skórka. SMACZNEGO :)