Plněné těstoviny se sýrem Lipánek a rajčatovou omáčkou

60 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 400 g těstovin vhodných na plnění (canneloni, rigatoni atd.)
- 200 g Jihočeského žervé
- 200 g čerstvého špenátu
- 150 g sýru Lipánek 48 %
- 500 g drcených rajčat
- 15 g bílého vinného octa
- 10 g cukru
- 10 g soli
- špetka pepře
- 10 g cherry rajčat
- 10 g olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- 10 g čerstvého tymiánu
- 10 g čerstvé bazalky

Návod na přípravu:

V hrnci na olivovém oleji opečeme na plátky nakrájený česnek, přidáme čerstvý tymián a zalijeme drcenými rajčaty. Dochutíme octem, cukrem, solí, pepřem a vmícháme natrhané lístky bazalky. Omáčku přelijeme do zapékací mísy. Sýr Lipánek nastrouháme nahrubo. Čerstvý špenát orestujeme a smícháme s Jihočeským žervé a 100 g sýru Lipánek. Hotovou náplň vložíme do cukrářského sáčku a naplníme těstoviny. Plněné těstoviny položíme do zapékací mísy s omáčkou a posypeme zbytkem sýra Lipánek. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C 25–30 minut.