

Zapečené těstoviny s dýní, Lipánkem Zlatáček, šunkou, špenátem a krémovou dýňovou omáčkou

🕒 1 hodina

náročnost ●○○○



Ingredience (4 porce)

- 2 kusy sýra Lipánek Zlatáček
- 300 g těstovin
- 300 g dýně
- 150 g šunky nakrájené na kostičky nebo proužky
- 100 g baby špenátu
- 1 lžíce Jihočeského másla
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 menší cibule
- 1 stroužek česneku
- 150 ml čerstvé Jihočeské smetany ke šlehání
- 100 ml čerstvého Jihočeského mléka
- sůl a pepř
- muškátový oříšek podle chuti

Návod na přípravu:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě o 2 minuty kratší dobu, než je uvedeno na obalu, protože se budou ještě zapékat. Na pánvi rozehtejeme Jihočeské máslo s olivovým olejem, přidáme nasekanou cibuli a česnek a krátce orestujeme. Poté přidáme kostky dýně, asi dvě třetiny množství, a restujeme 5 minut. Podlijeme trochou vody, přiklopíme a dusíme, dokud dýně nezměkne. Rozmixujeme ji dohladka, přidáme čerstvou Jihočeskou smetanu, čerstvé Jihočeské mléko, osolíme, opepříme, přidáme muškátový oříšek a krátce povaříme. Zbytek dýně orestujeme na pánvi dozlatova. Ve větší míse smícháme uvažené těstoviny, opečenou dýni, šunku, baby špenát, polovinu sýra Lipánek Zlatáček a dýňovou omáčku. Vše dobře promícháme, směs přendáme do zapékací misky, posypeme zbytkem sýra a pečeme v troubě při 180 °C asi 20–25 minut, dokud povrch nezezlátne.