

CRESTE DI GALLO ZAPEČENÉ S KAPUSTOU, BRAMBORY A SÝROVOU OMÁČKOU

(4 porce)

INGREDIENCE

400 g Adriana Creste di Gallo
400 g uvařené kapusty nakrájené na nudličky
200 g uvařených brambor nakrájených na kostky
150 g sýru Gouda nastrouhaného
1 l mléka
50 g másla, plus máslo navíc na vymazání pečicí formy
50 g hladké mouky
2-3 bobkové listy dle velikosti
muškátový oříšek dle chuti
sůl, pepř dle chuti

POSTUP

Rozehřejte hrnec, přidejte máslo a nechte jej rozpustit, přidejte mouku a orestujte. Přidejte mléko, dobře rozmíchejte, přiveďte k varu a ochuťte solí, bobkovým listem a muškátovým oříškem. Provařte 5 až 10 minut při mírné teplotě. Vyndejte bobkový list, přidejte sýr, dobře promíchejte a dejte stranou. Těstoviny uvařte v osolené vodě a scedte. Formu vymažte máslem. Přidejte těstoviny, kapustu, brambory a promíchejte. Zalijte připravenou sýrovou omáčkou a pečte na 180 °C, asi 1 hodinu dozlatova. Naporcujte a naservírujte na talíř.



www.adrianachutnasvetove.cz



adriana
Pasta