Tortelini složenac



Još kao malena obožavala sam tortelini složenac na razne načine . Ovo je jadan od načina pripreme koji svi jako volimo zato samo odlučila da recept podijelim sa vama , mojim dragim čitateljima .

Priprema je vrlo brza pa je idealna za sve koji nemaju baš vremena da provode sate u kuhinji za štednjakom .

SASTOJCI :

1 kg punjene tortelini pršutom

3 luka

200 ml . slatkog vrhnja

200 ml . vrhnja za kuhanje

200 ml . kiselog vrhnja

500 g . šampinjona (iz konzerve)

80 g . rajčice iz tube

400 g . kuhane šunke

400 g . gauda sira (može i drugi sir koji se topi)

2 g . papra

sol (po vašem ukusu)

30 g . maslaca

PRIPREMA :

1 . u slanoj vodi skuhati torteline po uputama na ambalaži …

2 . zagrijati pećnicu na 200 stupnjeva …

3 . luk oguliti te ga izrezati na sitne kockice kao i kuhanu šunku …

4 . sir naribati …

5 . šampione iz konzerve procijediti …

6 . zagrijati maslac , dodati luk te ga pržiti dok ne dobije lijepu zlatnu boju …

7 . dodati kuhanu šunku te pržiti još 2 – 3 minute ….

8 . dodati sve ostale sastojke osim sira i tortelina …

9 . sve dobro promiješati , te pustiti da prokuha, zatim maknuti s vatre …

10 . u tepsiju staviti torteline te ravnomjerno preliti umak po njima a zatim posuti sirom …

11 . staviti u vruću pećnicu na 30 – 40 minuta …

12 . tortelini složenac poslužiti uz zelenu salatu …









Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri