



Zapečené Torti 2 minuti s krůtím masem, smetanovou omáčkou s nivou, šunkou a kukuřicí
(2 porce)

INGREDIENCE:

300 g torti 2 minuti

300 g krůtích nebo kuřecích prsních řízků

100 g sýru niva

150 g šunky

80 g kukuřice

(nakrájených na malé kousky)

(nakrájeného na menší kousky)

(nakrájené na menší kousky)

250 ml smetany

olivový olej

sůl

pepř

POSTUP:

Na olivovém oleji orestujte krůtí maso a šunku. Přidejte smetanu, sýr niva, kukuřici, ochuťte solí a pepřem a provařte, až omáčka zhoustne. Přidejte nevařené těstoviny torti 2 minuti, dobře promíchejte, přendejte do zapékací misky a posypte sýrem. Zapékejte v troubě rozpálené na 200 °C tak dlouho, až jsou těstoviny uvařené.

TIP:

- Místo krůtího masa můžeme použít kuřecí.

- Sýr niva lze nahradit sýrem gorgonzola.

- Před zapečením můžeme dát navrch místo nivy sýr hermelín nebo brie. Výsledná chuť bude jemnější.

