

RICOTTOVÝ NÁKYP S CUKETOU

Mini nákypy s ricottou a smetanou z naší litovelské sýrárny pro společné rodinné chvíle



Suroviny

350 g ricotty

150 g smetany

2 vejce

hrst strouhaného sýru Gran Moravia

1 větší cuketa

máslo

rajčatová passata s bazalkou

lžička cukru

sůl

pepř

Příprava:

Rozmíchejte ricottu se smetanou, vejci a nastrouhaným sýrem. Osolte a opepřete a míchejte, až vznikne hladký krém. Cuketu omyjte, oloupejte, nakrájejte na malé kostičky a vmíchejte do krému. Malé pečicí formičky vmažte máslem a naplňte je do tří čtvrtin krémem. Dejte péct do trouby při 180 stupních na 15 minut, až budou mini nákypy pěkně vyběhlé a lehce nazlátlé. Rajčatovou passatu dejte vařit do kastrůlku spolu s trochou olivového oleje, špetkou soli a cukru. Nákypy vyklepněte z formičky a podávejte spolu s rajčatovou omáčkou.



Druhé
chody



Zelenina



15 minut
příprava



15 minut
vaření



Nízká
obtížnost