

Tortellini pod beszamelem

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Przepis bardzo dobry

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- tortellini - 50 g
- szklanka esencjonalnego bulionu - 1 szkl.
- śmietana - 2 łyżka(i)
- starty żółty ser - 10 dag
- sól -
- pieprz -
- gałka muszkatałowa -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Tortellini ugotować na wpół twardo. Masło roztopić w garnuszku o grubym dnie, wsypać mąkę i wymieszać. Wlać bulion i ciągle mieszając zagotować. Dodać śmietanę i doprawić do smaku. Zaroodporną formę natłuścić, ułożyć tortellini i zalać sosem. Wierzch posypać startym serem, zapiekać ok 25 minut. Podawać gorące.

