

Tortellini zapiekane z kurkami w sosie śmietanowym pod pierzynką z sera żółtego



Autor: **Eleta**
Przepisów: **4** Ocena: **4**



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- tortelinii, 1 opakowanie
- kurki (grzyby), 1/2 kg
- śmietana 12%, 1 mały pojemnik
- ser żółty starty, 1/2 kg
- sól, pieprz
- oregano, bazylia
- czosnek, 2-3 ząbki
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- 2 łyżki dobrej oliwy z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Pierożki tortelinii gotujemy według przepisu na opakowaniu, odstawiamy do przestygnięcia
- 2 Kurki oczyszczamy na sucho i dokładnie płuczemy pod bieżącą wodą. Większe sztuki kroimy na kawałki. Odstawiamy do odsączenia. Na dużej patelni rozgrzewamy oliwę, wrzucamy posiekany czosnek i chwilę podsmażamy. Wrzucamy kurki i smażymy na dość dużym ogniu (żeby puściły jak najmniej wody), mieszając, aż cała woda wyparuje, a kurki się zrumienią. Przyprawiamy solą i pieprzem, posypujemy posiekaną pietruszką i jeszcze chwilę smażymy, ciągle mieszając. Odstawiamy do przestygnięcia.
- 3 Gdy tortellini i kurki ostygną, wkładamy je do jednej miski przyprawamy do smaku oregano i bazylią, zalewamy śmietaną i mieszamy.
- 4 Do tego dotypujemy część sera żółtego i wszystko dokładnie mieszamy, a następnie przekładamy no miseczek w których będziemy zapiekać lub naczynia żaroodporne.
- 5 Wszystko posypujemy warstwą sera żółtego i wkładamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika, zapiekamy przez około 15-20 minut, tak aby ser na wierzchu lekko się zrumienił.
- 6 Podajemy na stół gorące prosto z piekarnika.
- 7 Ja zapiekam każdą porcję w osobnych kokitkach, ale można też całość włożyć do naczynia żaroodpornego i podawać jak każdą zapiekaną. Można też zamiast kurek użyć innych grzybów np. prawdziwków czy pieczarek

Twoje notatki do przepisu: