

Těstoviny s tvarohem a rozinkami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

3040 kalorií , **15 g** cukrů , **93 g** tuků , **163 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/testoviny-s-tvarohem-a-rozinkami>

Příprava

Těstoviny uvaříme v mírně osolené vodě dle návodu na obalu, scedíme, promastíme máslem. Tvaroh utřeme s vejci, krupicovým, vanilínovým cukrem a rozinkami. Do máslem vymazané zapékací misky střídavě dáváme vrstvy těstovin a tvarohu, navrch bude vrstva těstovin. Chvilí necháme zapékat, poté zalijeme mlékem a dopečeme.

Ingredience

- 500 g těstovin
- 500 g měkkého tvarohu
- 100 g cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- 2 vejce
- hrst rozinek
- 2 dcl mléka
- 5 lžic másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Děti do 5 let, Hlavní chod