

Z toho, co zbylo: TĚSTOVINY



Nudlkoch neboli sladký nákyp

Co potřebujete

200 g uvařených těstovin, cca 100 g švestkových povidel, 40 g mletých nebo nasekaných vlašských ořechů, 25–30 g másla, moučkový cukr podle chuti, špetku soli, trochu másla a strouhanky na vymazání formy.

Jak na to

Malou zapékací misku vymažte máslem a vysypte strouhankou. Dejte do ní polovinu těstovin, potřete povidly, posypte částí ořechů, cukrem a kousky másla. Přidejte druhou polovinu těstovin a vše zopakujte. Pečte při 170 °C asi 15–20 minut, dokud povrch lehce nezezlátne a nebude křupavý.



Bleskové těstoviny z pánve

Co potřebujete

200 g uvařených těstovin, 80 g šunky, uzeného masa nebo zbytku kuřete, ½ cibule, 2 vejce, 10 ml smetany (volitelně), trochu másla nebo oleje, sůl a pepř.

Jak na to

Na pánvi nechte na oleji nebo másle zesklovatět cibuli. Přidejte maso a krátce opečte. Vsypete těstoviny a pár minut je prohřejte. Vejce prošlehejte se solí, pepřem a případně smetanou. Nalijte na těstoviny a míchejte, dokud se vejce nezatáhnou.



Rychlé sýrové těstoviny

Co potřebujete

cca 200 g uvařených těstovin, 130 ml mléka nebo smetany, 60–80 g sýra podle zásob, cca 20 g másla, pepř, případně sůl, tymián nebo špetku muškátového oříšku.

Jak na to

Na pánvi rozehřejte máslo, přilijte mléko nebo smetanu a vmíchejte sýr podle zásob (tvrdý sýr, krémový sýr, camembert nebo mix zbytků z lednice). Jakmile vznikne krémová omáčka, přidejte těstoviny, krátce prohřejte a podle potřeby zředte trochou mléka. Se solí opatrně, sýry bývají slané.

Další nápady →
.....

Mini těstovinové placičky



30 min



30 Kč



cca 6 placiček



24–26 cm

MINIMUM NÁDOBÍ

VEGE

U DĚTÍ PROŠLO

Když děti tyhle placičky poprvé ochutnaly, rovnou mi nahlásily, že tento recept prostě musí jít do kuchařky. Slib tedy plním. Na povrchu jsou parádně křupavé, uvnitř zůstávají měkké a skvěle zachrání hrst uvařených těstovin, které by jinak zůstaly v lednici bez využití.

Potřebujete

- 150–200 g uvařených těstovin
- 2 vejce
- 50 g nastrouhaného sýra (eidam, gouda nebo parmazán)
- 1 lžíce nasekané pažitky (volitelně)
- sůl, pepř
- olej nebo kousek másla na opečení

Postup

- 1 V míse prošlehejte vejce s najemno nastrouhaným sýrem.
- 2 Přidejte těstoviny a dobře promíchejte, aby se obalily vaječnou směsí. Pokud používáte delší těstoviny, nejdřív je trochu překrájejte. Dochutěte solí, pepřem a případně pažitkou.
- 3 Na pánvi rozehřejte trochu oleje nebo másla. Ze směsi tvořte lžící menší placičky a opečte je na středním plameni asi 3–4 minuty z každé strany dozlatova.
- 4 Podávejte hned po opečení. Skvělé jsou jen tak nebo se zakysanou smetanou a čerstvou zeleninou.



Terčín tip

Do směsi klidně schovejte další drobné zbytky – kousek šunky, jarní cibulku, bylinky nebo prolisovaný česnek. Větší přísady ale nakrájejte opravdu nadrobno, aby placičky na pánvi dobře držely pohromadě.

