



Semolinové cestoviny s mascarpone a tvarohom

Na semolinové cestoviny s mascarpone a tvarohom budete potrebovať (2 porcie):

200 g múky semolina, 2 stredne veľké vajcia, 3 lyžice mascarpone, 250 g tvarohu, 1 jarná cibuľka, 1 cibuľa nasekaná na drobno, hrst kôpru, 1 lyžicu masla, 1 lyžičku cukru, čerstvo mleté čierne korenie, soľ, pažitku na posypanie

Pri príprave cesta použijete kuchynský robot s nožom. V ňom spracujete semolinu a dve vajcia. Vznikne vám akási drobenka, ktorú potom pol'abky spracujete na pružné cesto. Zabaľte ho do potravinovej fólie a nechajte odpočinúť asi polhodinu v chladničke. Vychladené cesto rozdeľte na niekoľko kusov a pomocou prístroja na cestoviny vytvorte dlhé pásy. Môžete samozrejme použiť aj obyčajný valček a cesto rozvalkať. Ak použijete prístroj vyvalkajte ho na stupeň 3, pri valčeku to znamená tak na necelý milimeter.

Z cesta vytvorte štvorce, veľké asi 7x7 cm. Mascarpone, tvaroh a kôpor spolu zmiešajte. Pridajte nasekané cibule. Osolte a okoreňte. Pridajte aj cukor, získate tak zaujímavý kontrast, ale pokojne ho tiež môžete vynechať. Do stredu cestovinových štvorcov vkladajte vrchovatú lyžičku náplne. Cestoviny uzavrite do tvaru trojuholníka, dajte však pozor, aby ste vytlačili všetok vzduch a cesto neprederavilo. Pomôcť si môžete aj tak, že cesto po krajoch pretriete vodou. Varte v horúcej a osolenej vode asi 2 minúty. Na tanieri dozdobte pažitkou a výdatne polejte roztopeným maslom. Ideálne sa k týmto cestovinám hodí mlieko.