

# Složenac s tortellonima i parmskim pršutom

Sa svježim cherry rajčicama i ružmarinom

oko 4 porcije



uspjeva lako



do 40 Min.



## Sastojci:

### Umak:

1 ljutika  
oko 3 grančice ružmarina  
2 žlice maslinovog ulja  
1 čaša po 200 ml milerama (150 g)  
1 žlica Dr. Oetker Original Gustin fini jestivi škrob  
1 limenka sjeckanih rajčica  
sol  
svježe mljeveni papar  
kajenski papar  
šećer

### Sastojci:

500 g tortelona (svježih)  
sol  
300 g cherry rajčica  
70 g pršuta (npr. parmskog)  
100 g mozzarella (naribane)

## 1 Pripremite:

Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica 200 °C**  
**Pećnica na vrući zrak 180 °C**

## 2 Umak:

Ogulite ljutiku i narežite je na kockice. Ružmarin operite i nasjeckajte. U loncu zagrijte maslinovo ulje. Propirajte ljutiku. Dodajte ružmarin i kratko prepržite. Mileram izmiješajte s Gustinom i zajedno sa sjeckanom rajčicom dodajte u lonac. Začinite prema ukusu. Ulije otprilike 2/3 umaka u kalup za pitu ili složenac.



Dr. Oetker Hrvatska

### ③ Postupak:

Tortellone prema uputi na pakiranju skuhaite u slanoj vodi, stavite ih na umak. Operite cherry rajčice, prepolvite ih vodoravno. Parmski pršut narežite na trakice. Rasporedite rajčice i pršut po tortellonima. Izlijte preostali umak preko toga i pospite mozzarellom. Gurnite kalup na rešetku u pećnici.

**Nivo pećnice sredina pećnice**  
**Vrijeme pečenja: oko 15 Minuta**

recipe.tip.from.the..

- Svježi tortelloni se nude s različitim nadjevima.

