

## TORTELINI Z GORGONZOLO

### Sestavine:

- Gorgonzola: 10 dkg
- sladka smetana: 0,5 l
- mleko; 0,5 l
- parmezan: dve veliki žlici
- margarina: ena velika kuhavnca (20 gr)
- moka: ena velika žlica
- tortelini: 500 do 600 gr
- sol, poper,
- vegeta,
- origano, muškati oreh, peteršilj

### Priprava:

V veji ponvi raztopimo margrino, v kateri rumeno prepražimo moko in zalijemo s sladko smetano in mleko v razmerju 50/50, ko se to razspusti dodamo na kocke narezano gorgonzolo.

Za inimo z soljo, vegeto, poprom, muškatnim orehom ter origanom.

Kuhamo na majhnem/nizkem ognju cca. 10 minut.

V slanem kropu skuhamo torteline al dente (50 % kuhani).

Iz ponve odvezamemo  $\frac{1}{4}$  omake.

Torteline stresemo v ponev ter jih skuhamo do konca.

Ob serviranju tortelinov z gorgonzolo, eznje prelijemo še preostalo omako ter potresemo s seseklanim peteršiljem.

Obilo veselja pri kuhanju in dober tek vam želi Alojz !