

Vřetena s mákem a lesním ovocem



4 porce

INGREDIENCE:

200 g čerstvého lesního ovoce
100 g moučkového cukru
150 g mletého máku
300 g mraženého lesního ovoce
60 g cukru krystal
5 g povidel
400 g vřeten Zátka
50 g másla

POSTUP:

Osolenou vodu přivedeme k varu, přidáme vřetena, uvaříme doměkka, scedíme a promícháme s máslem.

V rendlíku smícháme mražené lesní ovoce s cukrem krystal, přivedeme k varu a svaříme na konzistenci husté omáčky, kterou dochutíme povidly. Mletý mák smícháme s moučkovým cukrem. Těstoviny servírujeme do hlubokých talířů, posypeme mákem s cukrem, polijeme omáčkou a ozdobíme čerstvým lesním ovocem.

