

Pappardelle s bryndzovo-karičkovou omáčkou

Potrebuje

- - 250 g cestoviny Pappardelle
- - 125 g bryndza
- - 1 kyslá smotana
- - soľ
- - mletá červená paprika
- - mleté čierne korenie
- - mletá rasca
- - pažítka
- - Karičku črievko

Postup

Široké rezance uvaríme v slanej vode s trochou oleja podľa návodu al dente a hotové ocedíme. Bryndzu, kyslú smotanu a Karičku črievko vymiešame s rascou, mletou červenou paprikou, nakrájanou pažítkou a osolíme podľa chuti. Omáčkou zalejeme uvarené teplé cestoviny a môžeme podávať. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Peter zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 15

porcie: 2