

Syrové cestoviny so slaninkou

Potrebuje

- - Tavený syr Karička črievko 2 ks
- - Smotana na varenie 500 ml
- - Strúhaný parmezán 50-100 g (podľa chuti)
- - Čierne korenie
- - Štipka soli
- - Oravská slaninka 100 g
- - Zemiakové gnocchi 1 bal.

Postup

Ako prvé si dáme uvariť cestoviny podľa návodu. Pokým sa cestoviny varia, tak si spravíme omáčku. Do panvice dáme zohriať smotanu na varenie. Pridáme syr- Karička, štipku soli a korenia. Omáčku varíme pokým sa syr neroztopí. Na druhej panvici opečieme Oravskú slaninku, ktorú budeme servírovať na vrch cestovín. Podľa chuti môžeme na vrch pridať aj ostrúhaný parmezán a petržlenovú vňaťku.

Rýchly ale veľmi chutný recept.

Prajem dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Alexandra z Hronoviec

náročnosť: Nízka

čas: 30 min

porcie: 3 porcie