

Šmakoun se zelím a těstovinami

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Zelí jemně nakrouháme, posolíme a necháme 10 min. vypotit. Na nepřilnavé pánvi opečeme slaninu, přidáme trošku oleje a osmahneme cibuli cca 3 min. , přidáme a osmahneme nakrájený Šmakoun a opeříme. Zelí vymačkáme, propláchneme a dáme na pánev k cibulce a šmakounovi. Často mícháme, ale nepodléváme, dusíme cca 10 min doměkka. Mezitím podle návodu uvaříme těstoviny, po uvaření scedíme je a promícháme se zelím. Krátce zahřejeme a promícháme s kysanou smetanou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 20 g
- **Zelí bílé** - 500 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kysaná smetana 15% 180 g** - 150 g
- **Pitná voda nesycená** - 1500 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 30 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Penne 250 g** - 400 g
- **Šmakoun mexico 200 g** - 200 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

