

Krémové těstoviny s brynzou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme podle návodu na skus. Nakrájíme špek a cibuli nadrobno. Nejdříve vyškváříme špek, přidáme cibuli a restujeme dozlatova. Část odebereme na konečné posypání. Vejce dobře prošleháme metličkou se smetanou, špetkou soli a pepře. Vlijeme na cibuli a necháme lehce srazit. Měla by zůstat řidší. Vejce odstavíme a vmícháme brynzou, máslo a necháme rozpustit. Vajíčkovou směs dochutíme solí, pepřem a vmícháme nakrájenou pažitku. Přidáme těstoviny a promícháme. Ihned podáváme, posypané odloženou slaninou s cibulí.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Pažitka** - 5 g
- **Bryndza lahůdková** - 40 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 50 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 500 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 70 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

