

První chody

Těstoviny

10 minut Příprava

10 minut Vaření

Nízká Obtížnost



© Cucinare con amore

SUROVINY

- 1 balení čerstvých těstovin tagliatelle
- 1 menší cuketa
- 100-150 g slaniny (libová)
- pepř
- sůl
- 50-80 ml smetany na vaření 12%
- čerstvá bazalka
- 50 g strouhaného sýra Gran Moravia

V tomto rychlém a chutném receptu se snoubí jemná chuť cukety s dokřupava opraženou slaninou. Ideální pokrm pro horké letní dny.

Příprava:

Nejprve si nakrájejte slaninu na menší kostičky a cuketu nahrubo nastrouhejte. Slaninu opečte dokřupava v panvi ideálně nasucho nebo, pokud je hodně libová, můžete přidat trochu olivového oleje. Poté přidejte do pánve na minutu cuketu, vše opepřete a osolte. Po minutě přilijte smetanu se sýrem a vše za stálého míchání vařte do zhoustnutí cca. 3 minuty. Přidejte čerstvou bazalku a vše smíchejte s uvařenými těstovinami. Ihned podávejte.