

TĚSTOVINY S GRAN MORAVIA A CHŘESTEM

Těstoviny s orestovaným chřestem posypané sýrem Gran Moravia



Suroviny

380 g krátkých těstovin

100 g hoblinek Gran Moravia

300 g bílého nebo zeleného chřestu

½ cibule

olivový olej

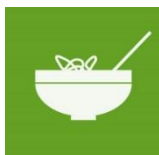
sůl

Příprava:

Dejte vařit těstoviny do dostatečného množství osolené vody. Mezitím omyjte chřest a odstraňte dřevnaté konce. Odkrojte špičky, zbytek nakrájejte na kolečka. Na pánvi orestujte na troše oleje jemně nakrájenou cibuli, přidejte chřest nakrájený na kolečka a restujte asi 10 minut, na závěr přidejte chřestové špičky. Osolte. Uvařené těstoviny smíchejte s chřestem a na talíři posypte hoblinkami Gran Moravia.



První
chody



Těstoviny



10 minut
příprava



15 minut
vaření



Nízká
obtížnost