

# Cestoviny Alfredo

## Potrebuje

- - 500 g cestoviny fettuccine
- - 6 PL maslo
- - 2 ks šalotka
- - 2 strúčiky cesnak
- - 1 hrnček smotana
- - 2 ks Karička črievko
- - 20 dkg šunka
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - 2 PL nasekaná petržlenová vňať

## Postup

Cestoviny uvaríme vo vriacej vode al dente. Scedíme ich a trošku vody si odložíme nabok, aby sme zriedili omáčku. Na rozpálenom masle opožíme nadrobno nakrájanú šalotku a cesnak. Pridáme smotanu, nadrobno nakrájanú šunku a zmes necháme prejsť varom. Primiešame cestoviny, Karička črievko a zmes poriadne premiešame. Podávame ozdobené nasekanou petržlenovou vňaťou.

---

Tento recept nám posielala: Božena z Novej Dubnice  
náročnosť: nízka  
čas: 25 min  
porcie: 6