

Kolienka s Karičkou

Potrebuje

- - Cestoviny 500 g (kolienka, farffale... podľa vlastného výberu)
- - Karička syr v črievku 100g alebo 200g. To je individuálne (osobne sa mi lepšie vytlačí)
- - Pochúťková smotana (3-4 pol. lyžice)
- - Maslo
- - Cibulka
- - Soľ

Postup

Cestoviny uvaríme podľa navodu, medzitým si opražíme cibulku. Uvarené cestoviny scedíme, nepremývame, vytlačím syr a ešte teplé premiešame. Pridáme smotanu podľa chuti tak, aby boli cestoviny šťavnaté. Servírujeme s opraženou cibulkou, môžeme na chuť a ozdobu na vrch posypať bylinkami (ja obľubujem kôpor, zel. petržlen...).

Tento recept nám posielala: Slávka z Košíc

náročnosť: nízka

čas: 15 min.

porcie: 4