

Tvarohovo-syrové cestoviny so slaninkou

Potrebuje

- - 1 balenie ľubovoľných cestovín
- - 1 jemný tvaroh
- - soľ, olej
- - 150 g oravská slaninka
- - 1 kyslá smotana
- - Karička tehla

Postup

Obľúbenú cestovinu si uvaríme v slanej vode, do ktorej sme pridali trocha oleja. Po scedení zmiešame cestoviny s tvarohom. Kým sa cestovina varí, na panvici si opražíme do chrumkava oravskú slaninku. Plátky alebo nakrájanú na kocky, komu ako chutí.

Výpekcom zo slaninky polejeme cestoviny a premiešame, podľa chuti dosolíme. Posypeme strúhanou Karička tehla a slaninkou a kyslou smotanou. Podávame so studeným mliekom. Rýchle a chutné jedlo.

Tento recept nám posielala: Mária z Rimavskej Soboty

náročnosť: nízka

čas: 15 minút

porcie: 4