

Špagety s Karičkou a šunkou

Potrebuje

- - 500 g cestoviny (100% durum)
- - soľ
- - 2 PL olivový olej
- - 200 g šunka
- - 75 ml smotana na varenie
- - 1 Karička črievko 100 g
- - 3 ks kríčkové paradajky
- - čerstvá bazalka

Postup

Cestoviny z tvrdej pšenice uvaríme v osolenej vode s trochou oleja al dente. Šunku nakrájame na kocky a osmažíme na troche olivového oleja. Pridáme syr Karička a smotanu a miešame do roztopenia.

Na taniere naservírujeme špagety a zalejeme omáčkou. Obložíme nakrájanými paradajkami, osolíme a ozdobíme čerstvou bazalku. Chutné, rýchle jedlo na obed či večeru.

Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Boris zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 15

porcie: 3