

# SMETANOVÉ TĚSTOVINY SE SUŠENOU ŠUNKOU

CUCINARE CON AMORE BLOG PRO GRAN MORAVIA



© Cucinare con amore pro Gran Moravia

**Rychlý a jednoduchý recept, kde hraje prim hrášek a kvalitní sušená šunka.**

## Příprava:

Nejprve dáme vařit osolenou vodu na těstoviny a šunku nakrájíme na kostičky. Šunku i hrášek opečeme na troše olivového oleje, pak mírně osolíme, opepříme a přilijeme všechnu smetanu. Na mírném ohni vaříme, dokud smetana nezhoustne. Trvá to cca 5-7 minut. Občas promícháme. Ve fázi, kdy je omáčka hustá, už bychom měli mít uvařené těstoviny. Do omáčky vsypeme nastrouhaný sýr, promícháme a poté přidáme i těstoviny. Vše zamícháme a popřípadě ještě osolíme nebo opepříme. Rychle podáváme.

## Suroviny

cca 200 – 250 g těstovin

250 ml smetany

100 g sušené šunky

velká hrst nastrouhaného sýra

Gran Moravia

pepř

sůl

150 g hrášku

extra panenský olivový olej



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST