20 května., 2020

Těstoviny s opečenou slaninou

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

300 g	těstoviny (např. makarony nebo špagety)
2 lžíce	olivový olej
250 g	libová anglická slanina
4 stroužky	česnek
	sůl
	pepř mletý
100 g	pokrájený (uzený) eidam 45%
	zelené bylinky na ozdobu (petrželka, pažitka...)

Postup přípravy

Těstoviny dáme do osolené vařicí vody a uvaříme je podle návodu na obalu. Na rozpálenou pánvičku s olivovým olejem si mezitím dáme na kostičky pokrájenou anglickou slaninu a chvíli ji opékáme. Poté přidáme nasekaný česnek a také ho trochu necháme nad ohněm provonět (ale jen na mírném plameni a maximálně minutu, aby nezhořkl). Uvařené těstoviny slijeme a smícháme je s opečenou anglickou slaninou a česnekem. Osolíme, opepříme a přesypeme nastrouhaným eidamem. Přesypeme nasekanou jarní cibulkou a můžeme ihned podávat.