

Těstoviny s omáčkou z Jihočeského Lipna, šunkou a pažitkou

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Rychlá a lehká večeře pro všechny milovníky těstovin. Jihočeské Lipno dodá omáčce příjemnou smetanovou chuť, není ji pak potřeba ani ničím dalším zahušťovat.



Ingredience

- 200 g plátkové šunky
- 1 stroužek česneku
- 150 g Jihočeského Lipna
- 150 ml Jihočeského trvanlivého plnotučného mléka
- snítka petrželky
- olej
- šťáva z citronu
- 100 g cherry rajčátek
- sůl, pepř
- 200 g těstovin

Návod na přípravu:

Na oleji orestujeme šunku pokrájenou na kostičky a plátky česneku. Osolíme opepříme, zalijeme mlékem a přidáme Jihočeské Lipno.

Necháme provařit a odložíme stranou.

Do ještě teplé omáčky vmícháme uvažené těstoviny a nasekanou petrželku. Promícháme se šťávou z půlky citronu a podáváme s nakrájenými čerstvými rajčátky.