

Špagety s nivou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 1 ks
- Sýr Niva 1 ks
- Šunka 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sladká smetana 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dáme vařit špagety do osolené vody.

Mezitím nakrájíme malou cibuli na malé kousky. Stejně nakrájíme šunku (dušenou) i nivu, aby se sýr lépe roztopil.

Na pánev nalijeme olivový olej a osmažíme cibuli do zlatova. Potom na pánev přidáme na kostičky nakrájenou šunku a šunku trošku opečeme. Na konec na pánev přidáme nivu a za stálého míchání počkáme, až se niva úplně rozpustí. Omáčka je tedy už hotová.

Až jsou špagety uvařené al dente, tak je zamícháme s připravenou omáčkou a můžeme podávat.