

Trrorrole se slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- těstoviny trottolo 450 g
- sůl a pepř 1 špetka
- slanina 120 g
- olivový olej 1 lžíce
- červená cibule 4 ks
- česnek 2 stroužek
- lístky tymiánu 1 lžíce
- měkký kozí sýr 120 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Postup:

Těstoviny uvařte ve vroucí osolené vodě, scedte je a 125 ml vody uschovejte a udržujte teplé. Slaninu vyškvařte na olivovém oleji v pánvi, přidejte cibuli nakrájenou na tenká kolečka a opékejte asi 10 minut. Poté přidejte nasekaný česnek a tymiánové lístky. Na scezené těstoviny nadrobte sýr, přidejte obsah pánve, odloženou vodu z těstovin a promíchejte. Dle chuti osolte a opepřete.