

Špagety s nivou a hruškou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 400 g
- Olej 2 lžíce
- Niva 200 g
- Šalotka 1 ks
- Hrušky 2 ks
- Máslo 2 lžíce
- Citronová šťáva z čerstvého citronu 0.5 ks
- Vlašské ořechy 4 lžíce
- Smetana ke šlehání (33%) 200 ml
- Nasekaná petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špagety uvařte podle návodu na obalu v osolené vodě na skus. Scedte je. 150 g sýra nastrouhejte nahrubo. Hrušku omyjte, zbavte jádřince, nakrájejte na kostičky a pokapejte citronovou šťávou.

Najemno nakrájenou šalotku s nahrubo nasekanými ořechy orestujte na rozehřátém másle, zalijte smetanou a přiveďte k varu. Přidejte sýr a za stálého míchání jej nechte pomalu rozpustit.

Do omáčky vložte špagety a hrušky. Prohřejte, osolte, opepřete a vmíchejte petrželku. Posypte zbylou nivou nakrájenou na kostičky.