

Těstoviny s anglickou slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny 400 g
- zelí sterilované 750 g
- slanina anglická 300 g
- sůl 3 špetka
- pažitka 1 miska

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny si uvaříme podle návodu na sáčku, ale nesolíme je, protože zelí je dost slané. Nakrájíme zelí na nudličky, dáme ho do misky, prosolíme a zamícháme.

Necháme zelí odpočinout, až pustí šťávu. Pokud spěcháme, zelí propracováváme, aby šťáva vytekla rychleji. Na pánvičce osmahneme nakrájenou anglickou slaninu. Po osmažení ji přendáme na talířek. Ze zelí vymačkáme šťávu a orestujeme ho na pánvičce dohněda. Nakonec vše smícháme dohromady. Hotové jídlo na talíři před podáváním ozdobíme nakrájenou petrželkou.