

Těstoviny s plísňovým sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstovin penne 400 g
- Máslo 25 g
- Cibule, nakrájená na tenká kolečka 2 ks
- Česnek, podrcený 1 stroužek
- Čerstvá šalvěj, nasekaná 1 lžíce
- Sýr s modrou plísní, na kostky 200 g
- Opražené vlašské ořechy 1 hrst
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Těstoviny uvařte v osolené vodě podle návodu na obalu. V rendlíku rozpustte máslo a jemně na něm osmahněte cibuli dohněda. Přidejte česnek i šalvěj a opékejte další dvě minuty, pak rendlík sejměte z plamene. Slijte těstoviny, ale trochu vody si nechte zvlášť.
2. Do horkých těstovin vmíchejte opečenou cibulku, kostky sýra a dvě lžíce vody od těstovin. Podle chuti osolte a opepřete – pozor, sýry s modrou plísní bývají dost slané. Podávejte posypané praženými vlašskými ořechy.