

Těstoviny se slaninou a brokolicí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- drobnějších těstovin motýlci 500 g
- hlávka brokolice, zhruba 300 g, rozdělená na růžičky 1 ks
- Anglická slanina 8 plátek
- pesto 5 lžíce
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Strouhaný parmazán 50 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Připravte těstoviny podle návodu na obalu, aby byly pevné na skus. Asi tři minuty před koncem varu přisypte brokolici, pak všechno scedte, ale asi deci vody od vaření si schovejte. Těstoviny s brokolicí vraťte do hrnce.

2. Mezitím vyškvařte slaninu dokřupava, nejlépe pod grilem; trvá to šest sedm minut. Pak ji nakrájejte na menší kousky a spolu s pestem přidejte k těstovinám. Promíchejte, osolte a opepřete, zvláčněte vodou z těstovin a podávejte posypané parmazánem.