

Těstoviny s pečeným česnekem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstovin pappardelle 400 g
- Olivový olej 2 lžička
- Pancetta 300 g
- Česnek 1 ks
- Vločky chilli 1.2 lžička
- Smetana 12% 125 ml
- Mořská sůl 4 špetka
- Drcený černý pepř 3 špetka
- Hladkolistá petržel 40 g
- Parmazán 3 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvařte v hrnci vroucí osolené vody tak, aby byly al dente. Sušeným těstovinám to trvá 10-12 minut, čerstvým 3-5 minut. Slijte je a udržujte v teple.

Na středním ohni zahřejte ve velké nepřilnavé pánvi olej. Vsypťe slaninu a 2-3 minuty ji opékejte, aby zhnědla. Sejměte z ohně a vmíchejte česnek, chilli vločky, smetanu, sůl a pepř. Přidejte do horkých těstovin (jejich teplota omáčku zahustí) spolu s petrželkou a parmezánem, promíchejte a podávejte.

