

Těstoviny s karamelizovanou cibulí a modrým sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 3 lžíce
- Červená cibule 3 ks
- Cukr 2 lžička
- Balzamikový ocet 4 lžíce
- Penne 300 g
- Smetanový sýr 150 g
- Piniová semínka 2 lžíce
- Sůl 4 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Ve velké nepřilnavé pánvi zahřejte olej. Rozložte na ni cibuli a opečte ji doměkka, párkrát ji obraťte. Přidejte cukr a ocet, zvyšte plamen a zahřívejte, aby cibule zkaramelizovala.

2 Mezitím uvařte těstoviny ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu. Pak je slijte a smíchejte s cibulí a sýrem. Jezte sypané piniovými semínky.