

Těstoviny s kapustou, kozím sýrem a slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Penne 400 g
- Kapusta 200 g
- Anglická slanina 100 g
- Červená cibule 1 ks
- Kozí sýr 100 g
- Parmazán 50 g
- Sůl 4 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Těstoviny vařte v osolené vodě, na poslední dvě minuty přidejte kapustu, slijte a uchovejte přitom trochu vody. Mezitím nasucho opečte slaninu dokřupava v nepřilnavé pánvi. Slaninu vyjměte, tuk až na cca 1 lžičku slijte. Jemně na ní opečte cibuli doměkka.

2 Přisypte těstoviny a kapustu, vmíchejte slaninu a kozí sýr. Pokud je směs příliš suchá, přidejte odloženou vodu. Chcete-li, podávejte s parmazánem.