

Barevné těstoviny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule velká 1 ks
- kabanos 300 g
- olej na smažení 20 ml
- těstoviny barevné 500 g
- sůl 1 špetka
- sýr strouhaný 100 g
- kečup 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli a kabanos nakrájíme na malé kostičky a na oleji je spolu osmahneme.

Těstoviny uvaříme ve vroucí osolené vodě, uvařené scedíme a smícháme s cibulkou a kabanosem. Přidáme kečup, zamícháme a můžeme servírovat.

Na talíři ozdobíme nastrouhaným sýrem.