

Makarony s nivou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- makarony 500 g
- dle potřeby olej 1 ks
- slanina anglická 400 g
- mléko 300 ml
- sýr tavený 100 g
- niva 200 g
- trocha mouka hladká 1 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu, pak je propláchneme vodou a promastíme lžičkou oleje. Anglickou slaninu nakrájíme na nudličky a orestujeme ji na oleji. Přilijeme mléko, přidáme tavený sýr a mícháme, dokud se nerozpustí. Zahustíme moukou rozmíchanou v trošce studené vody a necháme provařit. Do omáčky zamícháme nastrohanou nivu a dál vaříme, dokud se nerozpustí. Dochutíme pepřem a solí.