

Těstoviny s nivovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- těstoviny 400 g
- olivový olej 1 ks
- česnek 1 stroužek
- větší cibule 1 ks
- niva 150 g
- sterilovaný hrášek 80 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Těstoviny uvaříme dle návodu na sáčku.

Na olivovém oleji osmažíme oloupaný česnek, rozkrojený na polovinu. Když nám česnek začne zlátnout, vyndáme ho a na oleji zesklivatíme najemno nakrájenou cibuli. Přidáme najemno nastrouhanou nivu, vše podlijeme 1 naběračkou vývaru z těstovin, promícháme a sýr necháme rozpustit.

Do hotové omáčky přidáme hrášek a necháme prohřát. Omáčku podáváme promíchanou s vařenými těstovinami.