

Těstoviny s karamelizovanou cibulkou a křupavou strouhankou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 2 ks
- Máslo + lžíce navíc 25 g
- Třtinový cukr 3 lžíce
- Těstoviny penne 400 g
- Sůl (dle chuti) 1 špetka
- Olivový olej 2 lžíce
- Čerstvá strouhanka 140 g
- Filety z ančoviček, nasekané 5 ks
- Rukola 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli pokrájejte na tenká kolečka a pomalu je asi 10 minut opékejte na lžici másla. Vsypete cukr a nechte jej zkaramelizovat. Těstoviny mezitím uvařte ve vroucí osolené vodě tak, aby byly al dente neboli na skus, pak je scedte a udržujte teplé. Máslo rozehejte spolu s olejem na mírném ohni. Vsypete strouhanku, česnek a ančovičky a opékejte 2-3 minuty dozlatova. Pak vmíchejte k těstovinám. Rozdělte na talíře, přidejte zkaramelizovanou cibuli a ozdobte rukolou.