

Nivová omáčka na těstoviny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Menší cibule 1 ks
- Šunka 250 g
- Smetana 2 ks
- Tavený sýr 2 ks
- Niva 250 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Cibulku nakrájíme na kostičky a zpěníme na oleji dozlatova. Přidáme šunku nakrájenou na kostičky. Přilijeme smetany a nadrobno nakrájený tavený sýr. Necháme tavený sýr rozpustit a chvíli povaříme. Poté přidáme najemno nastrouhanou nivu a necháme rozpustit. Povaříme ještě asi 15 minut. Pokud je omáčka moc hustá můžeme přidat další smetanu nebo mléko.