

Pikantní sýrové vrtulky s bazalkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstovin 500 g
- Niva 150 g
- Sýr ementaler 150 g
- Bazalka 1 svazek
- Česnek 3 stroužek
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě na skus. Nivu rozdrobíme, druhý sýr nahrubo nastroháme , bazalku nasekáme. Stroužky česneku utřeme . Sýry, česnek a bazalku promícháme.

Hotové těstoviny scedíme, v míse promícháme s olivovým olejem a přimícháme směs sýrů, česneku a bazalky. Podle chuti dosolíme a opepříme.