

Farfalle se slaninou, vejci a mozzarellou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny farfalle 500 g
- červená paprika chilli 1 ks
- stroužek česneku 3 ks
- libová anglická slanina 125 g
- rajčata pelati z konzervy 1 balení
- vejce (uvařená natvrdo) 2 ks
- sýr mozzarella 125 g
- Knorr Bujón Zeleninový 1 kostka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve velkém hrnci přiveďte k varu osolenou vodu a uvařte v ní těstoviny al dente. V malém rendlíku uvařte vejce natvrdo, nechte je vychladnout a nakrájejte. Slaninu nakrájejte na kostičky. Posekejte česnek a chilli papriku. V rendlíku opečte slaninu s česnekem do křehka, přidejte rajčata z konzervy a chilli papriku. Přidejte kostku Knorr Bujón Zeleninový a vařte, dokud omáčka nebude hustá. Omáčku smíchejte s těstovinami.

Přidejte mozzarella a zamíchejte.
Svrchu posypte nakrájeným vejcem.