

Uhlířské těstoviny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny 200 g
- Slanina 150 g
- Žloutky 2 ks
- Smetana 100 ml
- Tvrdý sýr 60 g
- Medvědí česnek 2 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slaninu nakrájíme, opečeme bez tuku a ke konci opékání přidáme dvě lžičky nakrájeného medvědího

česneku nebo dva stroužky drobně nasekaného česneku. Uvaříme si těstoviny, zcedíme a vrátíme do hrnce, ve kterém jsme je vařili. Rozšleháme smetanu, žloutky a nastrohaný sýr. Směs nalijeme ihned do zcezených horkých těstovin, přidáme slaninu, čerstvě mletý pepř a chvíli mícháme na plotýnce, aby se žloutky srazily a sýr roztavil. Podle chuti dosolíme a podáváme mírně posypané sýrem.