

# Trorrole se slaninou a cibulí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 2

- Těstoviny trottolo 450 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Slanina nakrájená 120 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Červená cibule na tenká kolečka 4 ks
- Česnek, nasekaný 2 stroužek
- Tymiánové lískty 1 lžíce
- Měkký kozí sýr 120 g

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Těstoviny uvařte ve vroucí osolené vodě. Scedte je ( 125 ml vody uschovejte ) a udržujte teplé. Slaninu vyškvařte na olivovém oleji v pánvi. Přidejte cibuli a opékejte asi 10 minut. Poté přidejte česnek a tymián. Na scezené těstoviny nadrobte sýr, přidejte obsah pánve, odloženou vodu z těstovin a promíchejte. Podle chuti osolte a opepřete.