

Těstoviny s nivovou omáčkou



autor: **Nicole.P**

toprecepty.cz

Suroviny

300 g šunky
300 g Nivy
500 g brokolice (hrášek)
smetana 12 %
sůl, pepř, bazalka
těstoviny vřetena

Postup přípravy receptu

1. Omyjeme, očistíme a nakrájíme maso na malé kousky. Poté dáme do osolené vody vařit těstoviny .
2. Dále do misky nakrájíme brokolici na malé kousky. Do další misky nastrouháme Nivu.
3. Na větší [pánev](#) dáme trošku oleje, přidáme nakrájenou šunku a na prudkém plameni rychle orestujeme. Přidáme brokolici, plamen ubereme na střed a pánev přikryjeme.
4. Až brokolice změkne, přidáme nastrouhanou Nivu. [Pánev](#) opět přikryjeme. Až se sýr úplně roztopí, přilijeme smetanu, důkladně promícháme a dochutíme solí (pokud je třeba), pepřem a bazalkou. Pánev opět na cca. 3 minuty přiklopíme, aby omáčka zhoustla.
5. Vezmeme velkou misku, vsypeme těstoviny, přidáme omáčku a promícháme.

Těstoviny – rychlé a jednoduché



autor: **Navrmi**

toprecepty.cz

Suroviny

těstoviny (kolínka)

kabanos

1 cibule

1 mrkev

2-3 stroužky česneku

1 červená paprika

1 plechovka - fazole s kukuřicí (Bonduelle Mexicana), trocha kečupu

sůl, pepř, grilovací koření

Postup přípravy receptu

1. Nejprve si dáme vařit vodu na těstoviny. Kabanos a cibuli nakrájíme na kostičky a lehce osmažíme na oleji (ve větším [hrnci](#)), opeříme a přidáme grilovací koření.
2. Dále si nakrájíme papriku a stroužky česneku na kostičky a mrkev nastrouháme na hrubém struhadle, zeleninu nasypeme do [hrnce](#) ke kabanosu spolu s plechovkou fazolí. Necháme povařit a občas promícháme.
3. Mezitím nám začala vřít voda na těstoviny, osolíme jí a těstoviny vysypeme do vody - vaříme cca 10 minut.
4. Do směsi přidáme trochu kečupu, promícháme a necháme ještě chvilku probublat, pak už jen přisypeme uvařené těstoviny, pořádně promícháme a můžeme podávat

Domácí spaghetti alla carbonara



autor: **Angelis**

www.italy.cz
toprecepty.cz

Suroviny

300 g špaget (nebo penne)
2-3 celé vejce
strouhaný parmezán (nebo Gran Moravia)
250 g čerstvé slaniny (= italsky „pancetta“),
olivový olej

Postup přípravy receptu

1. Začněte vařit těstoviny ve vroucí osolené vodě.
2. Mezitím si připravte na [pánvi](#) hodně olivového oleje (cca 7-8 polévkových lžic) a usmažte v něm chvíli chilli papričku 1-2 ks (pokud najdete ty malé chilli papričky cca 1 cm, pokud ne tak můžete použít chilli už rozemleté na malé kousky).
3. Potom přidejte slaninu (kdo chce může tu malou papričku z [pánve](#) následně vyndat). Připravte si do hlubokého talíře vaše vejce a pořádně je rozkvedlejte, musíte z nich kvedláním vytvořit takovou hustou kaši.
4. Až budou těstoviny hotové, přidejte je na [pánvi](#) a pořádně smíchejte při vypnutém ohni se slaninou a olejem. Poté přidejte rozšlehaná vajíčka, trošku parmezánu, vše dost opeřete a všechno pořádně zamíchejte.
5. Ještě všechno pořádně zamíchejte na velmi mírném ohni necelou 1 minutu. Nakonec ještě všechno posypejte parmezánem (nebo Gran Moravia).

Babiččiny šunkofleky



autor: **tejaja**

toprecepty.cz

Suroviny

30–40 dkg uzeného masa
pepř
olej
1 velká cibule
máslo
strouhanka
4 dcl mléka (nebo mléko a smetana)
2 velká vejce nebo 3 malá

Postup přípravy receptu

1. Flíčky uvaříme v osolené vodě podle návodu.
2. Maso nakrájíme na kostičky.
3. Na oleji zpěníme cibuli, přidáme maso, orestujeme.
4. Vypneme sporák, přidáme uvařené flíčky, smícháme.
5. Vše dáme do [pekáčku](#) vymaštěného máslem a vysypaného strouhankou, zalijeme mlékem s rozšlehanými vejci. Při pečení můžeme navrch omastit.
6. Pečeme až se udělá kůrčička (asi ½ hodiny - asi 15 minut normálně při 180°C, 15 minut horkovzduch při 160°C). Ovšem jako vždy záleží na vlastnostech trouby a je třeba hlídat.