

Cestoviny s cherry paradajkami, zelenou fazuľkou a so slaninou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Uvarte 400 g špagiet v osolenej vode podľa návodu na obale tak, aby sa nelepili.

2 cibule šalotky ošúpte a nakrájajte na kocky. Nakrájajte na pásiky 100 g slaniny. Umyte 400 g cherry paradajok a pokrájajte ich na polovice.

Opečte pásiky slaniny na panvici pri stredne vysokej teplote. Pridajte cibuľku a opekajte. Pridajte fazuľky a krátko poduste. Do panvice nalejte 250 ml Rama Cremefine na varenie (alebo smotany) a 200 ml vývaru a privedte do varu. Prípadne dochuťte soľou, cukrom a korením.

Nakoniec pridajte cherry paradajky a špagety a premiešajte. Cestoviny so cherry paradajkami, zelenými fazuľkami a so slaninou sú hotové.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Paradajky** - 400 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 6 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Zeleninový bujón** - 5 g
- **Zelené fazuľové struky** - 450 g
- **Kukuričné cestoviny - špagety 500 g** - 400 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

