Špagety se sýrem Jihočeský cottage, slaninou, žampiony a pórkem



30 minut náročnost ●●○○

Špagety se dají kombinovat snad na tisíc způsobů. Tento recept jistě zůstane mezi těmi pravidelně používanými.

Ingredience

- 400 g špaget
- 20 ks žampionů
- 2 balení Jihočeského cottage
- 150 g slaniny
- sůl
- 150 g pórku
- 100 ml bílého vína
- pepř
- olivový olej
- 6 stroužků česneku
- hrst čerstvé bazalky
- 120 g nastrouhané Blaťácké zlato

Návod na přípravu:

Špagety uvaříme dle návodu. Žampiony a česnek nakrájíme na plátky. Slaninu nakrájíme na kostičky a pórek na kolečka. Na pánvi orestujeme slaninu. Poté přidáme pórek, žampiony a nakonec česnek. Osolíme, opepříme a podlijeme vínem. Přidáme špagety, Jihočeský cottage a promícháme. Nakonec přidáme bazalku. Podáváme posypané strouhaným Blaťáckým zlatem.