Těstoviny s taveným sýrem Lipno se šunkou

20 minut náročnost ●●○○

Těstoviny, které nasytí i toho největšího jedlíka, navíc mu budou neskutečně chutnat. A nezapomeňte, bez Lipna to není ono.

Ingredience

- 400 g těstovin
- 2 lžíce oleje
- Cibule
- 100 g sušených rajčat
- 100 g šunky
- 200 ml smetany
- 140 g Lipno se šunkou
- Sůl, pepř

Návod na přípravu:

Těstoviny dáme vařit podle návodu. Mezitím si začneme restovat cibulku na oleji. Když zesklovatí přidáme na kostičky nakrájená sušená rajčata a šunku. Vše promícháme a asi po minutě přidáme smetanu a Lipno. Dochutíme solí a pepřem. Jakmile se všechen sýr rozpustí, ihned podáváme s těstovinami.

Fotografem a autorkou receptu je Míša Poláková, keré tímto děkujeme za milou spolupráci.