Linguine s omáčkou z Tylžského sýra a slaniny



25 minut náročnost ●●○○

Ingredience

- 100 g těstovin linguine
- 1 balení Tylžského sýra
- 100 g slaniny
- 100 ml trvanlivé Jihočeské smetany
- jarní cibulka
- olivový olej
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Na větší pánvi pomalu opečeme slaninu. Zalijeme smetanou a přidáme na kostky nakrájený Tylžský sýr. Dochutíme solí a pepřem. Povaříme do zhoustnutí. V pánvi omáčku promícháme s uvařenými těstovinami, posypeme čerstvě nakrájenou jarní cibulkou a podáváme.