Těstoviny s paprikovo-sýrovou omáčkou z Jihočeského Lipna, sušenými rajčaty a chipsy z pancetty

40 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 balení Jihočeského Lipna
- 200 g těstovin
- 1 lžička mouky
- 1 lžíce Jihočeského másla
- 1 hrnek vývaru
- 1 hrnek čerstvé Jihočeské smetany
- 2 špetky mleté papriky
- 3 lžíce na proužky nakrájených sušených rajčat
- 80 g panchetty nakrájené na tenké plátky
- sůl
- pepř
- větvička tymiánu

Návod na přípravu:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě. V hrnci rozpustíme Jihočeské máslo, přidáme mouku a uděláme světlou jíšku. Poté přidáme vývar, čerstvou Jihočeskou smetanu, 4 trojúhelníčky sýru Jihočeské Lipno a mletou papriku. Omáčku dochutíme solí a pepřem, popřípadě přidáme ještě sýr. Do omáčky vmícháme sušená rajčata, tymián, necháme louhovat cca 10 minut a poté tymián vyndáme. Plátky pancetty orestujeme na suché pánvi. Těstoviny smícháme s omáčkou a ozdobíme chipsy z pancetty.