

Pikantní tagliatelle s Jihočeskou nivou

🕒 15 minut

náročnost ●●○○

Spojení těstovin a plísňového sýra zná asi každý jeho milovník. Neváhejte ochutnat i náš recept.



Ingredience

- tagliatelle
- chilli papričky
- česnek
- Jihočeská niva porce 100 g
- černé olivy
- máslo
- olivový olej

Návod na přípravu:

Na rozpuštěném másle zlehka osmažíme na plátky nakrájený česnek, chilli papričky a pokrájené černé olivy. Po chvilce přidáme do pánve i uvařené a osolené těstoviny. Vše pečlivě zamícháme a přidáme nahrubo nakrájenou Jihočeskou nivu, kterou necháme roztéct. Vše servírujeme na talíř, který dozdobíme zbylými papričkami, bylinkami a sýrem. Na závěr dle chuti zakápneme panenským olivovým olejem.