Tagliatelle s krůtím masem na Jihočeském másle



20 minut náročnost ●●○○

Ingredience

- 50 g Jihočeské máslo
- 1 cibule
- 50 g zelené olivy
- 200 g krůtí prsa
- sůl
- pepř
- 200 g tagliatelle
- 400 g tomatové sugo
- 100 g Jihočeský Eidam 30%

Návod na přípravu:

Tagliatelle uvaříme dle návodu. Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobno. Olivy překrojíme na půl. Krůtí maso opláchneme, nakrájíme na nudličky, osolíme a opepříme. Na pánvi rozehřejeme Jihočeské máslo, přidáme cibuli, po chvíli i krůtí maso a smažíme dozlatova. Poté přidáme uvařené tagliatelle a tomatové sugo. Vaříme 5 – 10 minut. Hotové tomatové tagliatelle posypeme nastrouhaným sýrem Eidam od Madety a můžeme podávat :)