



CESTOVINY S MÄSOM A SYROM OD HUGA





Na prípravu tohto receptu budete potrebovať minimum času a výsledok vás milo prekvapí.

Budete potrebovať: (na 2 porcie)



200 gramov bravčovej panenky (použiť môžete aj karé alebo kuracie prsia)

trochu oleja

soľ, mleté čierne korenie, oregano (alebo majoránku)

kúsok zrejúceho syra (ja používam Nivu)

2 trojuholníky taveného syra

1 malú cibuľu

trochu mlieka

cestoviny

kôpor

Postup:

Na panvici s trochou oleja osmažte na drobno nakrájanú cibuľku. Pridajte na malé kúsky nakrájané mäso.

Mäso narýchlo osmažte zo všetkých strán. Pridajte koreniny: soľ, mleté korenie, a oregano. (kvôli farbe a ešte lepšej chuti môžete pridať aj štipku mletej štipľavej papriky)

Pridajte kúsok nastrúhanej Nivy a tavený syr. Dobre orestujte, ak je potrebné zriedte s trochou mlieka.

V slanej vode uvarte cestoviny. Zamiešajte s pripravenou mäsovo syrovou omáčkou a posypte kôprom.

Hotovo!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo