

Školní jídelna Holečkova 10 – vedoucí e-mail: vedouciSJ@zsholeckova.cz Tel.: +420 730 874 905

Těstoviny s omáčkou z karamelizované cibule

Suroviny na cca 5 dospělých porcí

Cibule/šalotka oloupaná	200g	nakrájíme na jemno
Máslo	50g	
Smetana 33%	300ml	
Česnek	podle chuti	
Sůl	podle chuti	
Italské koření	podle chuti	
Sýr parmazánového typu	250g	200g omáčka + 50g na posypání

Na pánvi necháme rozpustit máslo a čekáme až lehce zhnědne, pak přidáme cibuli a opékáme, lehce podlijeme troškou vody, aby cibule více zhnědla, přidáme sušená rajčata (bez oleje) nakrájená na malé kousky nebo pomletá a česnek podle chuti. Společně opečeme. Zalijeme smetanou a povaříme. Dosolíme, dáme koření a můžeme i opepřit, rozmixujeme (rovnou v pánvi tyčovým mixérem). Znovu zahřejeme a přidáme větší část sýra, necháme ho rozpustit. Pokud je omáčka hustá, naředíme trochou vody z vaření těstovin.

Do omáčky pak přidáme uvařené těstoviny, zamícháme a na talíři sypeme zbytkem sýra.

TIPY

- Cibuli můžeme doma vyměnit za šalotku, má jemnější chuť.
- Část smetany můžeme nahradit mlékem.

Dobrou chuť přeje kolektiv ŠJ Holečkova 10