

Široké nudle se slaninou a brynzou



4 porce

INGREDIENCE:

30 g másla
1 ks cibule
400 g slaniny
150 g brynzy
400 g širokých nudlí Zátka
pažitka
pepř dle chuti

POSTUP:

Osolenou vodu přivedeme k varu, přidáme široké nudle, uvaříme doměkka a scedíme. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno, slaninu nakrájíme na menší kousky. Na pánvi rozpálíme máslo, přidáme slaninu a orestujeme dozlatova. Přidáme cibuli a necháme zpěnit.

Do pánve přidáme uvařené široké nudle, brynzou a dobře promícháme. Ochutíme pepřem a servírujeme do hlubokých talířů. Ozdobíme nadrobno nakrájenou pažitkou.

