

Niva se slaninou na víně

Jednoduchá a myslím že i rychlá večeře nebo i hlavní jídlo. Pro ty kterým chutná niva, angl. slanina, víno a špagety: "Pozor!" doporučuji vyzkoušet - za cca 30 min a je to hotové...

Je to opravdu rychlý a jednoduchý recept, který v rychlosti řekl kamarád cestou do práce :)

Je to jednoduché:

anglickou slaninu hodíme na pánev a kolikrát není potřeba ani dávat nějaký olej. necháme ji lehce osmahnout a připravíme si víno a nivu - až se slanina bude lehce osmažená - podrobíme ji nivou - ta se postupně začne rozpouštět a to celé hend zalijeme vínem (bílé) a mýcháme - tím se vytvoří takové super omáčka :)

Poznámka:

Jelikož niva i slanina již slaná je - netřeba solit!

potřebné suroviny

Anglická slanina 200 g - 300 g

Niva cca 300 g

Bílé víno (dle chuti) cca 200 ml

Špagety dle potřeby a chuti..

+ sklenky vína



Špagety dáme do horké vody, kterou osolíme, a aby se nelepily můžeme přidat kapku oleje...



Slaninu osmahneme a nakrájíme nivu na kousky aby se pak rychleji roztékaly.



Zalijeme a mýcháme - jak se sýr rozteče v přilitém víně - postupně vzniká omáčka plná chutí. :)



Na talíř servírujeme uvařené špagety a obsah naší kouzelné pánvičky - nechte si chutnat a příjemný večer...

autor: - zdroj: POTRAVINY CENTRAL LOUNY
vygenerováno v 03:06:53 dne 22. 12. 2024