

# CRESTE DI GALLO S UZENÝM MASEM, MEDVĚDÍM ČESNEKEM A BRYNZOU

(4 porce)

## INGREDIENCE

400 g Adriana Creste di Gallo  
50 ml slunečnicového oleje  
400 g vařeného uzeného masa nakrájeného na kostičky  
500 ml zakysané smetany  
200 g brynzy  
100 g čerstvého nebo mraženého hrášku  
100 g pesta z medvědího česneku  
svazek pažitky nakrájené nadrobno  
sůl a pepř dle chuti

## POSTUP

Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě a scedte. Rozehřejte pánev, přidejte slunečnicový olej, uzené maso a orestujte. Přidejte zakysanou smetanu, brynzu a krátce provařte. Přidejte těstoviny, hrášek a dobře promíchejte. Naservírujte na talíř, přidejte pesto z medvědího česneku a ozdobte pažitkou.



[www.adrianachutnasvetove.cz](http://www.adrianachutnasvetove.cz)



adriana  
Pasta