

TŘÍBAREVNÉ TORTI SE SLANINOU A ZELÍM

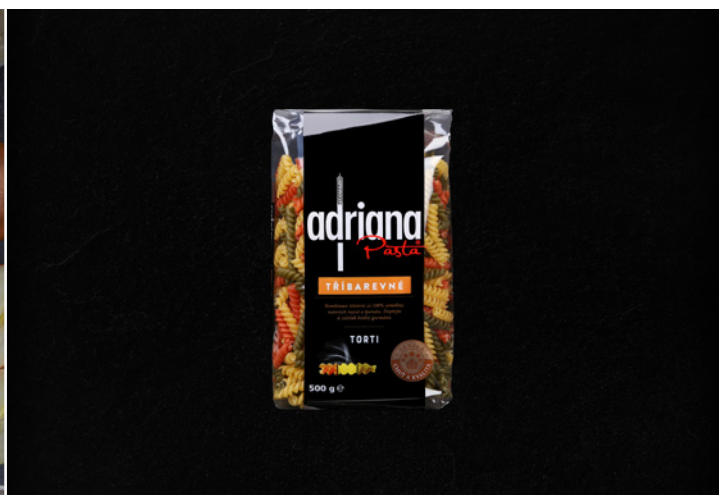
(4 porce)

INGREDIENCE

400 g Adriana Torti tříbarevné
1/4 hlávky bílého zelí nakrájeného na nudličky
1 cibule nakrájená na malé kostičky
400 g uzené slaniny nakrájené na malé kousky
1 lžička cukru
1/2 lžičky drceného kmínu
1 lžička sladké papriky
200 ml vody
100 ml slunečnicového oleje
30 g hladkolisté petrželky nakrájené najemno
sůl a pepř dle chuti

POSTUP

Rozehřejte pánvičku, přidejte olej, slaninu a krátce orestujte. Přidejte cibuli a orestujte. Přidejte zelí, ochuťte paprikou, kmínem, solí a pepřem, podlijte vodou a vařte doměkka. Až se voda odvaří, orestujte vše dozlatova. Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě a scedte. Těstoviny přidejte do pánve s petrželkou a dobře promíchejte. Naservírujte na talíř.



www.adrianachutnasvetove.cz



adriana
Pasta