

Krátké těstoviny s italskými klobásami - pasta con le salsicce

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Na 1 osobu potřebujeme: 1 klobásu (salsicciu) + jednu navíc do kastrolu.

Postup

Na oliv. olej dáme zpěnit 4 nakrájené stroužky česneku, přidáme čerstvé klobásy vymačkané ze střev, rozmělníme a za stálého míchání osmahneme do růžová, přidáme lístky čerstvé nebo i zmražené či sušené šalvěje, trochu tymiánu, zamícháme, podlijeme sklenkou bílého vína, které za stálého míchání necháme vypařit. Přidáme 125 ml šlehačky, dle chuti osolíme, necháme na ohni asi 1 min. Přidáme scezené těstoviny, zamícháme, posypeme parmazánem a ihned servírujeme.

Velmi syté, není už potřeba dávat hlavní jídlo.