

Drsňákovy těstoviny

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g těstovin

kečup

sůl

2x tavený sýr

olej

majoránka

palička česneku

Postup

Během vaření těstovin (samozřejmě v osolené vodě s trochou oleje) nastrouháme celou paličku česneku. Po uvaření těstoviny smícháme s česnekem, majoránkou, sýrem a podle chuti přidáme kečupu. Jídlo je velice chutné, zdravé, ale také ostré.