

Nudle ze Šumavy

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g širokých nudlí

150 g slaniny

200 g čerstvých hub

4 vejce

200 g tvarohu nebo zakysané smetany

pórek

kmín

sůl

Postup

Nudle připravíme podle návodu na obalu. Mezitím připravíme omáčku. Kostičky slaniny rozpustíme, přisypeme nakrájené houby, osolíme, okmínujeme, přikryjeme poklicí a zvolna dusíme. Přidáme nakrájený pórek a vše smícháme s tvarohem nebo prohřátou zakysanou smetanou, až vznikne hustá omáčka. Na talíři přeláváme těstoviny a hned podáváme.