



Nivová omáčka na těstoviny

Ingredience

těstoviny: **250 g**

niva: **80 g**

sýr Philadelphia nebo ricotta: **3 PL**

smetana ke šlehání: **200 ml**

cibule: **1 ks**

stroužky česneku: **1 ks**

olej

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno, nivu na kostičky. Na pánvi rozežřejeme trochu oleje, na kterém orestujeme cibuli, přidáme česnek a nejpozději po 1 minutě přimícháme sýr Philadelphia. Přilijeme smetanu, sýr v ní rozmícháme a přidáme nivu. Omáčku opepříme, necháme pozvolna zhoustnout a zalijeme...

Nivová omáčka na těstoviny - recept

Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno, nivu na kostičky. Na pánvi rozežřejeme trochu oleje, na kterém

orestujeme cibuli, přidáme česnek a nejpozději **po 1 minutě** přimícháme sýr Philadelphia. Přilijeme smetanu, sýr v ní rozmícháme a přidáme nivu. Omáčku opepříme, necháme pozvolna zhoustnout a zalijeme jí hotové těstoviny.

Nivová omáčka na těstoviny se může podle potřeby zředit smetanou nebo zahustit sýrem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí