



Tálalás: **2 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Havas Dóra



SAJTOS-TEJFÖLÖS TÉSZTA

Néha a legegyszerűbb ételeknél előfordul, hogy picit megunjuk őket. Nem kivétel ez alól a sajtos-tejfölös tészta sem, épp ezért most egészen új szintre emeljük ezt a remek ételt. Deluxe Sajtós-Tejfölös Tészta. Na hogy hangzik?

HOZZÁVALÓK

20 csuszatészta

1 tésztafőzőlé

5 húsos szalonna

15 reszelt sajt

3 tejföl

1 őrölt, csípős

gászerpaprika

ALLERGÉNEK

- 1** A csuszatésztát forró, sós vízben kifőzzük. Amikor fogkeménynél kicsit keményebb, leszűrjük – a főzőléből felfogunk 1 deciliternyi, és félretesszük.
- 2** Egy serpenyőben pirosra sütünk 5 dkg húsos szalonnát. Rádobjuk a tésztát és gyakran átfogatva lepirítjuk. Amikor helyenként már aranybarna, rádobjuk 10-15 dkg reszelt sajtot és hagyjuk, hogy a sajt egy része rápiruljon a tészta, a többi pedig nyúlósra olvadjon.
- 3** Hozzáadjuk a tejfölt és kb. 2 evőkanányi tésztafőzőlevet, alacsonyra vesszük a lángot és rázogatóva krémesre főzzük a sajtos-tejfölös szószot. A végén még elbír egy kis reszelt sajtot, akár parmezánt is.



Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

