

Těstoviny se šunkou a sýrovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 30 g
- olej 1 lžíce
- těstoviny 400 g
- mléko 300 ml
- mouka hladká 4 lžíce
- šunka 150 g
- trojúhelníčky sýr tavený 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si připravíme bešamelovou omáčku. Na másle opražíme mouku a zalijeme ji mlékem. Směs za stálého míchání provaříme na mírnějším plameni. Mezitím dáme vařit osolenou vodu, do které jsme přidali lžici oleje. Do vroucí vody nasypeme těstoviny a uvaříme je podle návodu na obalu.

Potom těstoviny scedíme a propláchneme studenou vodou. Do povařené bešamelové omáčky přidáme trojúhelníčky taveného sýra, rozmícháme a necháme je rozpustit. Šunkou nakrájíme na delší a tenčí proužky.

Na talíře nabereme těstoviny, zalijeme je sýrovou omáčkou a posypeme nakrájenou šunkou. Hotové jídlo dozdobíme čerstvou zeleninou a bylinkami podle vlastní chuti.

