



Těstoviny se sušenými rajčaty a sušenými salámky

Ingredience:

500 g bezlepkových těstovin
4 Snack klobásky Schneider (2x pikant, 2x klasik)
1 PL oleje (nejlépe ze sušených rajčat)
1 PL másla
1 šalotka, najemno nakrájená
250 ml smetany na vaření
1 PL hladké mouky
2 stroužky česneku
3/4 hrnku kuřecího vývaru
2 PL strouhaného parmezánu
1/3 hrnku nakrájených sušených rajčat v oleji
1 lžička sušeného tymiánu
1/4 lžičky červeného pepře
sůl

Postup:

Těstoviny uvaříme dle návodu a odstavíme.

Klobásky nakrájíme na kolečka. Osmahneme z obou stran na pánvi s olejem ze sušených rajčat. Odstavíme.

V pánvi rozpustíme máslo. Přidáme nadrobno nakrájenou šalotku a česnek na tenké plátky. Necháme zesklivatět. Přidáme mouku a důkladně promícháme.

Do pánve opatrně vlijeme kuřecí vývar a smetanu a vaříme, dokud nám omáčka nezhoustne. Přidáme parmezán, sušená rajčata, tymián a dochutíme solí a červeným pepřem.

Do hrnce s těstovinami přidáme osmahnuté klobásky a zalijeme smetanovou omáčkou.

