



## Fettuccini s nivou a vlašskými ořechy

### Ingredience

- 1 lžíce máslo
- 100 g Voda
- 1 kostka MAGGI Slepíčí bujón
- 1 hrnek smetana
- 1 hrnek modrý sýr
- 50 g parmazán
- 0.5 hrnek vlašské ořechy
- 250 g Těstoviny
- 500 g Voda

### Postup

1. Ve velkém hrnci rozpusťte na středním plameni máslo, přidejte cibuli a opékejte dozlatova. Když je cibule opečená, přidejte máslo. Když se máslo rozpustí, přidejte lžíci mouky a míchejte metličkou, dokud nevznikne světlá jíška. Přidejte horkou vodu, kostku kuřecího vývaru MAGGI® a smetanu na vaření a 5 minut vařte, dávejte pozor, aby se smetana nepřevařila.
2. Do omáčky přidejte nivu, parmazán a vařte na mírném ohni, dokud se sýr nerozpustí a omáčka začne být krémová. Poté přidejte vlašské ořechy nasekané na malé kousky.
3. Mezitím uvaříme těstoviny ve vroucí vodě al dente. Slijte těstoviny, vylijte vodu a přidejte uvařené těstoviny do omáčky.
4. Jemně promíchejte, dokud nebudou těstoviny rovnoměrně potaženy omáčkou, přendejte do servírovací misky a ihned podávejte

⌚ 13 Méně

⊕ 7

Sacharidy	14.59 G
Energie	226.32 kcal
Tuky	14.44 G
Protein	10.87 G