

Co dům dal, s těstovinami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 45min , Porce: 6

3045 kalorií , **7 g** cukrů , **208 g** tuků , **126 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/co-dum-dal-s-testovinami>

Příprava

Zeleninu očistíme a nakrájíme na proužky, nebo na drobno. Sýr nastrouháme na slzičkovém struhadle, špekáčky na kostičky. Drobnější těstoviny uvaříme dle návodu. Ve větší pánvi na oleji restujeme zeleninu asi 5 minut, dokud paprika trochu nezměkne. Přidáme nakrájené špekáčky a opečeme. Poté vmícháme vejce, sůl, pepř a za chvíli těstoviny. Jakmile vejce začnou tuhnout, tak vmícháme sýr a odstavíme.

Ingredience

- ✓ 50 g hlívy ústřičné
- ✓ 2 papriky
- ✓ 2 listy řapíkatého celeru
- ✓ 400 g špekáčků
- ✓ 1 cibule
- ✓ 100 g 45% eidamu
- ✓ 5 vajec
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 200 g drobných těstovin
- ✓ 2-3 lžičky slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

