Houbové špagety

Obtížnost: ▫▫▫▫▫

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: **4**

2020 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: https://srecepty.cz/houbove-spagety

Příprava

Špagety uvaříme klasicky dle návodu v osolené vodě. Prolijeme studenou vodou a scedíme.

Houby očistíme, nakrájíme a podusíme na troše vody doměkka. Mrkev nastrouháme na hrubém struhadle. Na pánvi si rozpálíme olej, vložíme mrkev a restujeme cca 1-2 minuty. Přidáme špagety, houby, zakápneme sójovou omáčkou, okořeníme pepřem a kmínem. Zalijeme rozšlehaným vejcem, necháme zatáhnout a můžeme podávat.

Ingredience

- 500 g špaget
- 2 hrsti hub
- 1 větší mrkev
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 vejce
- 1 lžíce sójové omáčky
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky mletého pepře
- 1/2 lžičky drceného kmínu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Houby, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod