

# 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 návody v osolené vodě. Prolijeme studenou vodou, scedíme. Houby očištíme, nakrájíme a podusíme na troše vody doměkka. Mrkev nastroháme na hrubém struhadle. Na pánvi si rozpálíme olej, vložíme mrkev a restujeme cca 1-2 minuty. Přidáme špagety, houby, zakápneme sojovou omáčkou, okořeníme pepřem a kmínem. Zalijeme rozšlehaným vejcem, necháme zatáhnout a můžeme podávat.

## Ingredience

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

## Kategorie

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

