

# Pikantní špagety



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**2608** kalorií , **0 g** cukrů , **63 g** tuků , **43 g** bílkovin

**Autor:** jirina1967

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pikantni-spagety>

## Příprava

Na velké pánvi opečeme na sucho slaninu. Až zezlátne, přilijeme smetanu a dobře zamícháme. Přisypeme sýr, osolíme podle chuti a přidáme pepř. Těstoviny uvaříme v osolené vodě. Scedíme je, vsypeme je do pánve, dobře zamícháme a ještě pět minut povaříme. Těsně před podáváním přimícháme do špaget syrový žloutek, chilli papričku a rozmarýn.

## Ingredience

- ✓ 200 g slaniny nakrájené na kostičky
- ✓ 250 ml smetany na vaření
- ✓ 50 g strouhaného 45% Eidamu (Edamu)
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 500 g špaget
- ✓ 1 syrový žloutek
- ✓ 1 chilli paprička nasekaná nadrobno
- ✓ 1 hrst čerstvého rozmarýnu

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Hlavní chod