

Rigatoni s klouzký



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

440 kalorií , 15 g cukrů , 36 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/rigatoni-s-klouzký>

Příprava

Očištěné houby nakrájíme na větší kousky, rajčata spaříme horkou vodou, zbavíme slupek a semen a nakrájíme. Oloupanou cibuli nakrájíme najemno a necháme zesklovatět na pánvi s rozehřátým máslem. Přidáme houby a vše asi 3 minuty dusíme. Šalvěj umyjeme, osušíme a nakrájíme nadrobno. Kousky rajčat přimícháme se šalvějí k houbám, osolíme, opepříme. Těstoviny uvaříme, necháme okapat a smícháme je ještě horké se zbývajícím máslem. Na talířích přelijeme těstoviny houbovou omáčkou a vše posypeme parmazánem.

Ingredience

- ✓ 400 g klouzků
- ✓ 0,5 kg rajčat
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 lžíce másla
- ✓ 3-6 listů šalvěje
- ✓ sůl
- ✓ pepř bílý
- ✓ 400 g těstovin rigatoni
- ✓ 75 g strouhaného parmazánu

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Houby, Něco extra, Labužník