

Rychlé špagety s houbovou omáčkou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

2401 kalorií , **0 g** cukrů , **58 g** tuků , **76 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/rychle-spagety-s-houbovou-omackou>

Příprava

Houby nakrájíme a osmahneme na másle. Osolíme, opepříme, zalijeme trochou bujónu a podusíme asi 20 minut. Přidáme zakysanou smetanu, dochutíme petrželkou, oregánem nebo bazalkou. Špagety uvaříme klasicky v osolené vodě. Scedíme, přelijeme houbovou směsí a posypeme sýrem.

Ingredience

- 400 g špaget
- 2 hrnečky hub
- 1 lžíce másla
- 1 lžička soli
- troška mletého pepře
- 100 ml hovězího bujónu
- 150 ml zakysané smetany
- 200 g eidamu (Edamu)
- troška oregana nebo bazalky nebo petrželky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Houby,
Rychlovka, Rodina, Hlavní chod