

Rychlé těstoviny pro začátečníky



Obtížnost: 

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

2609 kalorií , **15 g** cukrů , **64 g** tuků , **117 g** bílkovin

Autor: Hanca333

Odkaz: <https://srecepty.cz/rychle-testoviny-pro-zacatecniky>

Příprava

Těstoviny uvaříme v osolené vodě. Salám pokrájíme nadrobno, nivu nastroháme. Utřeme česnek se solí, petrželku a cibuli posekáme najemno. V hrnci na oleji zpěníme cibuli, přidáme salám, česnek a krátce opražíme. Vlijeme šlehačku a než se začne vařit, přisypeme nivu a necháme ji rozpustit. Ochutíme solí, pepřem a petrželkou. Těstoviny dáme na talíř a přelijeme omáčkou.

Ingredience

- ✓ 500 g těstovin
- ✓ 200 g Nivy
- ✓ 100 g šunky
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ cibule
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ petrželka
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ olej

Kategorie

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