

Šafránové špagety s uzeným masem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

1498 kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/safranove-spagety-s-uzenym-masem>

Příprava

Do malého hrníčku si vložíme šafrán a zalijeme dvěma lžicemi horké vody, necháme 10 minut louhovat. Uzené maso si nakrájíme na malé kostičky a vložíme je do malého rendlíčku, přisypeme 50 g strouhaného parmazánu a přilijeme smetanu. Na velmi mírném plameni zahříváme. Pozor, smetana nám nesmí vařit. Omáčku hlídáme a promícháváme, aby se nám dno nepřipálilo. V osolené vroucí vodě si uvaříme špagety dle návodu na obalu. Jakmile jsou špagety uvařené, scedíme je a necháme chvíli okapat. Mezitím se nám v omáčce rozpustil sýr a tak můžeme přilít vylouhovaný šafrán. Omáčku dle chuti osolíme a opepříme a smícháme v míse s uvařenými špagetami. Můžeme podávat. Na talíři dozdobíme sekanou petrželkou a strouhaným parmazánem.

Ingredience

- ✓ 1 lžička šafránu
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání
- ✓ 100 g uzeného masa
- ✓ 150 g strouhaného parmazánu
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ 350 g špaget
- ✓ 1 lžička petrželky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rychlovka, Labužník, Hlavní chod

