

Salát alla trattoria in San Marino



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1787 kalorií , 0 g cukrů , 107 g tuků , 65 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/salat-alla-trattoria-in-san-marino>

Příprava

Pór umyjeme, pokrájame po délce, papriku zbavenú jadrovníka a rajčiaky pokrájame na pásiky. Špagety uvaríme vo väčšom množstve slanej vody, scedíme, studenou vodou preplákneme, vidličkou zľahka pomiešame s mäsom, rajčiakmi, paprikou a pórom. Polejeme olejom, okyslíme octom, okoreníme a posypeme strúhaným parmazánom. Podávame s opekaným sendvičom.



Tip k receptu

Zapiť môžeme kvalitným bielym vínom.

Ingredience

- ✓ 2 pórký
- ✓ 4 väčši rajčata
- ✓ 2 ks zelených paprik
- ✓ 200 g dušeného vepřového mletého masa
- ✓ 150 g špaget
- ✓ 100 g strouhaného parmazánu
- ✓ 6 lžíc olivového oleje
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ troška octu
- ✓ sůl podle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Diabetická, Léto, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Salát