

Špagety po uhlířsku



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1637 kalorií , **1 g** cukrů , **51 g** tuků , **54 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/spagety-po-uhlirsku>

Příprava

Špagety uvaříme podle návodu na balíčku a scedíme. Na větší pánvi rozškvaříme nakrájenou slaninu na kostičky a na ní opečeme nakrájenou šunku (lze i salám nebo uzené). Poté vmícháme uvařené špagety, osolíme, opepříme a chvíli opékáme. V misce rozšleháme vejce se špetkou soli a 4 lžícemi smetany. Nalijeme na osmažené špagety, promícháme a posypeme strouhaným sýrem.

Ingredience

- ✓ 250 g špaget
- ✓ 100 g slaniny
- ✓ 100 g šunky
- ✓ troška pepře a soli
- ✓ 4 vejce
- ✓ 4 lžíce smetany
- ✓ 1 hrst strouhaného sýra

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Klasika, Rodina, Hlavní chod

