

Špagety s houbami



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

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

1023 kalorií , **0 g** cukrů , **74 g** tuků , **66 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/spagety-s-houbami>

Příprava

Oloupeme a nakrájíme cibuli a česnek, na kroužky nakrájíme čerstvou cibulku i žampiony. Těstoviny uvaříme na skus. Zahřejeme máslo a česnek a cibuli na něm opečeme, přidáme žampióny a opékáme asi 2 min. Zalijeme vývarem a smícháme s čerstvým sýrem, necháme vařit cca 8 min. Omyjeme a osušíme tymián a nasekáme ho. Spolu s cibulkou ho krátce před podáváním vmícháme, osolíme, opepříme. Slijeme těstoviny a přidáme houby a posypeme bylinkami.

Ingredience

- 1 cibule
- 200 ml zeleninového bujónu
- 2 stroužky česneku
- 1 svazek jarní cibulky
- 400 g žampionů
- 200 g sýra
- 4 snítky tymiánu
- 2 lžíce másla
- pepř
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod

