

Špagety s houbovou směsí



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 2

210 kalorií , 10 g cukrů , 3 g tuků , 17 g bílkovin

Autor: Angel 666

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

Příprava

Špagety dáme vařit podle návodu na obalu. Na rozehřátém oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, když zesklouatí přihodíme nakrájené houby a uzené nebo uzeninu nakrájené na kostičky. Necháme lehce orestovat, je-li třeba, podlijeme lehce vodou a pod pokličkou chvíli podusíme. Po chvíli přidáme nasekané stroužky česneku, osolíme, opepříme, zastříkneme kečupem a sojovou omáčkou a necháme dodusit, až jsou houby měkké. Nakonec směs zjemníme smetanou a smícháme s uvařenými špagetami. Porce na talíři můžeme posypat strouhaným sýrem.

Ingredience

- ✓ olej
- ✓ 1 cibule
- ✓ talíř lesních hub
- ✓ 150 g libového uzeného masa (lze nahradit libovolnou uzeninou)
- ✓ sůl a pepř podle chuti
- ✓ 3-4 lžičce ostrého kečupu
- ✓ 2-3 lžičce sojové omáčky
- ✓ 4 lžičce sladké smetany
- ✓ 1/2 balení špaget
- ✓ 2-3 stroužky česneku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Houby, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

