

Špagety s hřebenatkami



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1664 kalorií , **0 g** cukrů , **82 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

Do vroucí osolené vody dáme vařit špagety. Vaříme 10-12 minut, dokud nezměknou. Hřebenatky vydrhneme pod tekoucí vodou a vyřadíme ty, které jsou poškozené nebo otevřené. Do bujónu přidáme hřebenatky, přikryjeme pokličkou a vaříme 7 minut na mírném plameni. Mezitím rozpustíme máslo, přidáme víno, šafrán a sůl dle chuti. Špagety scedíme a vmícháme je do ochuceného vína. Hřebenatky také scedíme a ty, které se neotevřely vyhodíme. Pokládáme je na špagetovou směs.

Ingredience

- 100 g másla
- 400 g čerstvých hřebenatek
- 200 ml zeleninového bujónu
- 150 ml bílého vína
- 1 lžička mletého šafránu
- sůl
- 250 g špaget

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Hlavní chod