

Špagety s nivou a uzeným masem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

209 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 10 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/spagety-s-nivou-a-uzenym-masem>

Příprava

Špagety uvaříme v osolené vroucí vodě a scedíme. Mezitím na másle zlehka osmahneme nakrájené uzené maso, přidáme mouku a za stálého míchání smažíme do světle hněda. Přidáme mléko a důkladně promícháme, abychom neměli hrudky. Přidáme rozetřený česnek, sojovou omáčku, sůl dle chuti a necháme projít varem. Scezené špagety dáme na talíř, polijeme uvařenou omáčkou, posypeme nakrájenou nivou a dozdobíme plátkem okurky.

Ingredience

- ✓ 500 g špaget
- ✓ 100 g uzené krkovice
- ✓ 60 g másla
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ 500 ml mléka
- ✓ sůl
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 4 plátky okurky na ozdobu
- ✓ 200 g nivy
- ✓ 1 lžíce sojové omáčky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

