

# Špagety s uzeným masem a žampiony



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 25min , Porce: 4

**2709** kalorií , **0 g** cukrů , **98 g** tuků , **35 g** bílkovin

**Autor:** Sonia005

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

## Příprava

Máslo s olejem rozehejeme na pánvi, přihodíme žampiony, šalotky a uzené a smažíme do zlatava. Poté k této směsi rozdrobíme masox, přidáme víno a chvíli povaříme. Asi 1-2 minutky. Poté přidáme rajčatový protlak. Vše ještě 2-3 minuty vaříme, dokud šalotka nezměkne. Dle chuti osolíme a opepříme. Špagety uvaříme dle návodu na obalu a po uvaření vodu slijeme do druhého hrnce (stačí trochu). Špagety smícháme s žampionovou směsí a když je pokrm moc suchý, přiléváme po lžících vodu slitou ze špaget. Posypeme strouhaným parmazánem a můžeme podávat ozdobené bylinkami.

## Ingredience

- 3 lžíce olivového oleje
- 4 lžíce másla
- 50 g žampionů
- 2 šalotky nakrájené nadrobno
- 100 g uzeného masa nakrájeného na kostičky
- 1 kostka hovězího bujónu
- 5 lžic červeného vína
- 4 lžíce rajčatového protlaku
- sůl a pepř dle chuti
- 450 g špaget
- 100 g strouhaného parmazánu na posypání

## Kategorie

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

