

Špagety se šunkovou omáčkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

2246 kalorií , 0 g cukrů , 52 g tuků , 68 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/spagety-se-sunkovou-omackou>

Příprava

Špagety dáme vařit do dostatečně velkého množství osolené vody podle návodu na obalu. Oba druhy šunky nakrájíme na kostičky a opečeme na rozehřátém másle. Po chvíli zalijeme smetanou, vmícháme 50 g nastrohaného parmazánu, osolíme, opeříme a přistrouhneme muškátový oříšek. Necháme chvílku povařit, až omáčka lehce zhoustne. Do hotové omáčky zamícháme vařené špagety. Porce na talíři posypeme hoblíčkami zbývajícího parmazánu a nasekanou petrželkou.

Ingredience

- ✓ 400 g špaget
- ✓ 100 g Parmské šunky
- ✓ 100 g vepřové šunky
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 200 ml smetany
- ✓ 80 g parmazánu
- ✓ sůl, pepř a muškátový oříšek podle chuti
- ✓ sekaná hladkolistá petrželka na ozdobu

Kategorie

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

