

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 rozeřtátém másle. Po chvíli zalijeme smetanou, vmícháme 50 g nastrouhaného parmazánu, osolíme, opepříme a přistrouhneme muškátový oříšek. Necháme chvíli povařit, až omáčka lehce zhoustne. Do hotové omáčky zamícháme vařené špagety. Porce na talíři posypeme hoblíčkami zbývajících 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

