

Spaghetti s lusky cukrového hrášku a italskou panchettou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

1599 kalorií , **8 g** cukrů , **78 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/spaghetti-s-lusky-cukroveho-hrasku-a-italskou-panchettou>

Příprava

Těstoviny „Al dente„ uvaříme v osolené vroucí vodě, scedíme a vrátíme do hrnce. Pancettu a šalotku nakrájíme nadrobno a zarestujeme. Přidáme česnek a ještě 1 minutu za občasného míchání opékáme. Přidáme hrst lusků cukrového hrášku a orestujeme dozlatova. Podlijeme lžící kuřecího vývaru.

Na vedlejší pánvičce nasucho orestujeme vlašské ořechy a necháme vychladnout. Hotovou pastu promícháme se základem a naservírujeme do hlubokého talíře. Posypeme parmazánem a opraženými ořechy.

Ingredience

- 220 g těstovin
- 60 g lusků cukrového hrášku
- 60 g vlašských ořechů
- 60 g italské pancetty
- šalotka
- 30 g másla
- stroužek prolisovaného česneku
- kuřecí silný vývar

Kategorie

Obyčejný den, Léto, Obiloviny, těstoviny a rýže, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

