

# Tagliatelle Contadina



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 30min , Porce: 2

**1096** kalorií , **8 g** cukrů , **7 g** tuků , **43 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tagliatelle-contadina>

## Příprava

Lilek umyjeme a nakrájíme na kostičky. Očištěné žampiony nakrájíme na plátky a špenát rozmrazíme. Těstoviny uvaříme dle návodu. Zatím co se vaří, na troše oleje orestujeme prolisovaný česnek, přidáme zeleninu a restujeme. Osolíme, opepříme, přidáme bylinky. Uvařené těstoviny slijeme a promícháme s olivovým olejem. Když je zelenina orestovaná, přilijeme smetanu, rajčatovou šťávu, krátce povaříme, dochutíme a přimícháme těstoviny. Důkladně všechno promícháme, naservírujeme na talíře a ozdobíme bazalkou. Tyto těstoviny na vzhled nevypadají moc lákavě, ale chutnají opravdu skvěle.

## Ingredience

- ✓ 250 g těstovin tagliatelle
- ✓ troška olivového oleje
- ✓ 200 g žampionů
- ✓ 1 malý lilek
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 200 g špenátových lístků
- ✓ 200 ml sterilovaných rajčat v konzervě
- ✓ 250 ml sladké smetany
- ✓ troška sušené bazalky
- ✓ troška sušeného oregana
- ✓ troška soli
- ✓ troška pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

