

# Tagliatelle s houbami, špenátem a rajčaty



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

**2410** kalorií , **20 g** cukrů , **42 g** tuků , **92 g** bílkovin

**Autor:** Ellis

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tagliatelle-s-houbami-spenatem-a-rajcaty>

## Příprava

Těstoviny uvaříme al dente v osolené vodě, scedíme a necháme je okapat. Houby očistíme, otřeme vlhkou úterkou a dle potřeby rozkrájíme. Pórek opláchneme a nakrájíme na kolečka. Špenát přebereme, očistíme a popřípadě jej pokrájíme. Rajčata omyjeme a rozpůlíme. Gorgonzolu rozkrájíme na kostky. Ve velké pánvi rozehejeme olej a opečeme na něm houby a pórek. Přidáme špenát a vše dusíme. Vmícháme rajčata, gorgonzolu, těstoviny a společně prohřejeme. Houbovou směs osolíme, opepříme, ochutíme bylinkami a sójovou omáčkou. Slunečnicová semínka opražíme na pánvi nasucho dozlatova. Rukolu očistíme, opereme a osušíme. Směs vložíme do mísy a posypeme semínky a rukolou.

## Ingredience

- ✓ 500 g těstovin Tagliatelle
- ✓ 300 g jakýchkoliv hub
- ✓ 150 g špenátu
- ✓ 1 pórek
- ✓ 100 g cherry rajčátek
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 80 g gorgonzoly
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 1 lžíce tymiánu
- ✓ 1 lžíce rozmarýnu
- ✓ 1 lžíce sojové omáčky
- ✓ 2 lžíce slunečnicových semínek
- ✓ 1/2 svazku rukoly

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Něco extra, Rodina, Hlavní chod