

# Tagliatelle z uzeným masem a hráškem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 25min , Porce: 4

**2095** kalorií , **16 g** cukrů , **33 g** tuků , **63 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tagliatelle-z-uzenym-masem-a-hraskem>

## Příprava

Těstoviny (nejlépe tagliatelle nebo špagety) uvaříme podle návodu. Cibuli a česnek nasekáme najemno. Opékáme je na dvou lžících oleje. Přidáme uzené maso nakrájené na kousky. Přidáme hrášek a krátce prohřejeme. Smícháme s těstovinami, osolíme a opepříme podle chuti, přidáme nasekané bylinky a zakápneme zbylým olejem. Rozdělíme na talíře a posypeme nastrohaným sýrem.

### ▣ Tip k receptu

Tento recept vařím, když vařím uzenou polévku z žeber - obrané maso z žeber pak nevracím do polévky, ale použiji do tohoto receptu.

## Ingredience

- 500 g těstovin
- 400 g uzeného masa
- 400 g hrášku
- 4 lžíce olivového oleje
- 1 cibule
- 3 stroužky česneku
- 1 lžička soli
- 7 g pepře
- 2 lžíce petrželové natě
- 2 lžíce pažitky
- 1 kousek eidamu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod

