

Těstovinová pochoutka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 20min , Porce: 2

17 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/testovina-pochoutka>

Příprava

Uvaříme v osolené vodě široké dlouhé nudle. Cibuli nakrájíme na jemno, šunku na kostky, cibuli osmažíme dozlatova, přidáme žampiony, šunku osolíme, opeříme přidáme oregáno, bílé víno, zredukujeme tekutinu, zalijeme smetanu rozmíchanou s hladkou moukou a nakonec promícháme s uvařenými nudlemi.



Tip k receptu

Místo šunky můžeme dát i salám nebo nářez, ale trochu se pak změní chuť.

Ingredience

- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 balení těstovin
- ✓ 1 konzerva žampionů
- ✓ 150 g sendvičové šunky
- ✓ 1 dcl bílého vína
- ✓ 1 sklenka smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ špetka soli
- ✓ troška pepře bílého
- ✓ špetka oregana
- ✓ 1 lžička hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Chudý student, Labužník, Návštěva, Hlavní chod

