

Těstoviny s kedlubnou podle Mačingové



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

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

580 kalorií , **4 g** cukrů , **1 g** tuků , **18 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/testoviny-s-kedlubnou-podle-macingove>

Příprava

Těstoviny uvaříme podle návodu. Mezitím očistíme a nastrouháme kedluben. Na oleji osmahneme cibulku nakrájenou na kostičky a přidáme kedluben. Směs osolíme, opepříme a orestujeme. Poté orestování zalijeme asi 1dcl vody a necháme směs vařit dokud se voda neodpaří. Nakonec kedlubny smícháme s těstovinami a podáváme.

▣ Tip k receptu

Pro pikantnější chuť můžeme přelít chilli omáčkou.

Ingredience

- 2 kedlubny
- 250 g těstovin
- 1 červená cibule
- špetka soli
- troška pepře
- 2 lžičky řepkového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Redukční, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Štíhlá slečna, Hlavní chod

