

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>

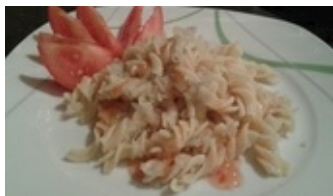
Příprava

Těstoviny uvaříme podle návodu. Mezitím očistíme a nastroháme kedluben. Na oleji osmahneme cibulku nakrájenou na kostičky a přidáme kedluben. Směs osolíme, opepříme a orestujeme. Poté orestování zalijeme asi 1 dcl 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