

Těstoviny s nivou a pórkem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

2582 kalorií , **15 g** cukrů , **74 g** tuků , **100 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/testoviny-s-nivou-a-porkem>

Příprava

Těstoviny uvaříme v osolené vodě a scedíme. Mezitím si připravíme omáčku. Na oleji podusíme pórek nakrájený na kolečka. Když změkne, rozdrobíme nivu, okořeníme bazalkou a zalijeme smetanou. Povaříme, až se nám niva rozpustí. Hotovou omáčku nalijeme na uvažené těstoviny. Jako obměnu můžeme do omáčky nakrájet žampiony nebo mraženou kukuřici.

Tip k receptu

Já místo bazalky použila dobromysl.

Ingredience

- 500 g těstovin
- 1 pórek
- špetka soli
- 2 lžíce olivového oleje
- 200 g Nivy
- troška bazalky
- 215 g smetany

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod, Svačinka

