

Těstoviny s nivovou omáčkou a žampiony

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

1490 kalorií , **7 g** cukrů , **46 g** tuků , **75 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/testoviny-s-nivovou-omackou-a-zampiony>

Příprava

Pórek, šunku, rajče a žampiony nadrobno nakrájíme, vložíme do hrnce a podusíme. Poté zalijeme smetanou a necháme povařit a přidáme nastrouhanou nivu. Těstoviny uvaříme na skus, scedíme a smícháme s touto směsí.

Ingredience

- 250 g těstovin
- 3/4 pórků
- 1 rajče
- 100 g šunky
- 1 konzerva žampionů
- 150 g Nivy
- 200 ml smetany

Kategorie

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