

# Těstoviny s uzeným, vejci, sýrem a cibulkou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 30min , Porce: 3

1781 kalorií , 5 g cukrů , 106 g tuků , 68 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/testoviny-s-uzenym-vejci-syrem-a-cibulkou>

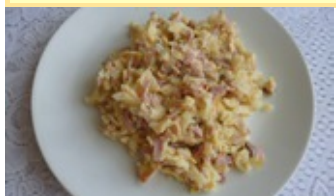
## Příprava

Těstoviny vložíme do hrnce s osolenou vodou a uvaříme podle návodu na sáčku. Mezitím uzené maso nakrájíme na tenké nudličky a sýr nastrouháme na hrubo. Očištěnou cibulku nakrájíme na kolečka. Moravské uzené, sýr a rozšlehaná, osolená a opepřená vejce vložíme do hlubší pánve a promícháme. K takto připravené směsi přidáme uvařené těstoviny a za stálého míchání vaříme tak dlouho, dokud se vejce nesrazí. Na talíři jednotlivé porce posypeme cibulkou.



### Tip k receptu

Chutnější je, když se cibulka ještě v pánvi po odstavení promíchá s těstovinami.



## Ingredience

- ✓ 150 g těstovin
- ✓ 200 g Moravského uzeného
- ✓ 50 g uzeného sýru Krolewski 45%
- ✓ 1 lžice slunečnicového oleje
- ✓ troška soli
- ✓ troška pepře
- ✓ 3 vejce
- ✓ 1 svazek jarní cibulky

## Kategorie

Finančně nenáročné, Hlavní chod