

Těstoviny se sladkokyselou omáčkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

1665 kalorií , **12 g** cukrů , **25 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/testoviny-se-sladkokyselou-omackou>

Příprava

Těstoviny uvaříme v osolené vodě. Na olivovém oleji opečeme česnek, cibuli a celer, přidáme pepř a omáčku a nakonec vmícháme těstoviny. Prohřejeme a podáváme.



Tip k receptu

Rychlá večeře. Typ sladkokyselé omáčky je zcela na vás.

Ingredience

- ✓ 400 g těstovin
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 3 lžíce olivového oleje
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 3 listy řapíkatého celeru
- ✓ 1 ks červené cibule
- ✓ 6-8 lžíc sladkokyselé omáčky

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod

