

# Těstoviny se surimi a vejci



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 3

**1536** kalorií , **6 g** cukrů , **67 g** tuků , **62 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/testoviny-se-surimi-a-vejci>

## Příprava

Nakrájenou cibuli usmažíme na směsi oleje a másla do lehkého zružovění. Přidáme nakrájené tyčinky a krátce opečeme. Poté je rozmačkáme štučadlem na brambory, osolíme, opepříme a posypeme sušenou petrželkou. Vmícháme vejce, promícháme a přidáme uvařené těstoviny. Mícháme do ztuhnutí vajec.

## Ingredience

- ✓ 200 g těstovin
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 vejce
- ✓ 250 g surimi tyčinek
- ✓ 1 lžička sušené petrželky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Ryby a dary moře, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

