

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 zrudnutí. Přidáme nakrájené tyčinky a krátce opečeme. Poté je rozmačkáme šťuchadlem 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

