

Žampionové tagliatelle s ovčím sýrem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 15min , Porce: 2

1820 kalorií , 12 g cukrů , 37 g tuků , 73 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/zampionove-tagliatelle-s-ovcim-syrem>

Příprava

Nakrájené žampiony na troše oleje orestujeme, přidáme tavený sýr, ovčí sýr, já přidala i zbytek nivy a necháme rozpustit. Zalijeme smetanou a dochutíme rozdrčeným kořením. Krátce povaříme. Když použijeme smetanu s nižším obsahem tuku, žampiony je třeba před přidáním sýrů poprášit hladkou moukou. Já používám smetanu s obsahem min. 30% tuku. Na talíř dáme uvařené těstoviny, přelijeme je omáčkou a ozdobíme bazalkou. Vynikající!

Ingredience

- ✓ 2 hrsti nakrájených žampionů
- ✓ 1 kousek taveného sýra
- ✓ 100-120 g ovčího sýra
- ✓ 400 g uvařených těstovin
- ✓ špetka barevného pepře
- ✓ 250 ml sladké trvanlivé smetany
- ✓ trochu čerstvé bazalky na ozdobu

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Labužník, Hlavní chod, Svačinka

