

Těstoviny se žampiony

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny vložíme do vroucí osolené vody a necháme vařit 7 minut, následně je scedíme a propláchneme studenou vodou, necháme okapat a přemístíme do velké mísy. Rozpálíme si velkou pánev a na středním plameni restujeme žampiony cca 4-6 minut, dokud nezměknou, přidáme prolisovaný česnek a vaříme ještě 1 minutu. Přidáme konzervovaná rajčata, rozmarýn, oregano, sůl, pepř, cukr a necháme projít varem. Přidáme špenát a vaříme ještě cca 5 minut. Následně přidáme uvažené těstoviny a vše řádně promícháme. Před podáváním posypeme nastrohaným parmazánem.

Ingredience

- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Rozmarýn čerstvý** 18 g - 6 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Žampion zahradní** 500 g - 100 g
- **Parmazán** 100 g - 40 g
- **Špenátové listy** - 100 g
- **Cukr krystal** - 6 g
- **Oregano** 10 g - 3 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 2 g
- **Podravka rajčata loupaná celá** 400 g - 400 g
- **Italské těstoviny penne z kukuřičné a rýžové mouky** 500 g - 250 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

