

Špagety s cuketou a pršutem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Všechny suroviny si nejdříve nakrájíme. Cibuli rozkrojíme na půl, půlku na půl a uděláme plátky. Česnek pokrájíme na tenké plátky a pršut na proužky. Cuketu nakrájíme na kolečka, které rozkrojíme na půlky. Nastrouháme parmazán. Dále rozpálíme pánev a natočíme do hrnce vodu, osolíme a dáme vařit těstoviny. Na rozpálenou pánev přidáme olivový olej a cibuli. Když je cibule zlatavá, tak přidáme česnek a dále restujeme. Po chvilce přidáme kousky nakrájeného pršuta a dále restujeme. Pokud je vše opečené, přidáme cuketu, kterou necháme chvilku restovat. Dle chuti dochutíme solí a pepřem. Nakonec vše promícháme a můžeme servírovat.

Ingredience

- **Cibule volná** - 160 g
- **Cuketa** - 600 g
- **Česnek** - 10 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Parmazán 100 g** - 100 g
- **Pršut pečeně krájený 75 g** - 100 g
- **Kukuřičné těstoviny Sam Mills - Špagety 500 g** - 250 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

