

Těstoviny tagliolini se smaženými houbami, špenátem a sušenými rajčaty

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Houby, očištěné a omyté, smažíme na rozpáleném olivovém oleji, přidáme šalotku, česnek a sušená rajčata. Vše dochutíme solí, čerstvě mletým pepřem a oregánem, pak smícháme s listovým špenátem a uvařenými těstovinami. Hotové naservírujeme na talíře a posypeme parmazánem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 2 g
- **Houby čerstvé** - 160 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Parmazán 100 g** - 80 g
- **Špenátové listy** - 100 g
- **Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml** - 40 g
- **Oregano 10 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Tesco Free From Fusilli těstoviny sušené bezvaječné 500 g** - 400 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

