

Těstoviny s hovězím masem houbami a smetanovou omáčkou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme v dobře osolené vodě a scedíme. Steaky (2 ks) ochutíme solí a pepřem, pokapeme slunečnicovým olejem a opečeme na rozpálené pánvi. Na slunečnicovém oleji orestujeme žampiony nakrájené na menší kousky a červenou cibuli nakrájenou na slabé plátky. Přidáme sladkou papriku, smetanu, pasírovaná rajčata (50 ml) a ochutíme solí a pepřem. Dobře provaříme. Až omáčka zhoustne, přidáme uvažené těstoviny a promícháme. Nakonec přidáme nakládané okurky nakrájené na kousky, promícháme a steak i těstoviny naaranžujeme na talíř.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Žampion zahradní** 500 g - 150 g
- **Český hovězí steak z mladého býka - roštěná** - 300 g
- **Kořeněné okurky 720 ml. Pikantní a křupavé!** - 80 g
- **Kukuřičné těstoviny s quinoou Sam Mills - Vřetena 250 g** - 300 g
- **Paprika sladká** 35 g - 6 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 1 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

