

Špagety s mušlemi, špenátem a smetanovou omáčkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na pánvi osmahneme nakrájenou šalotku a pak k ní přidáme plátky česneku. Poté zdusíme přidané špenátové listy. Přidáme mušle. Vše okořeníme, přidáme vymačkanou citronovou šťávu, sůl a zalijeme smetanou. Přidáme strouhaný parmezán. Vše prohřejeme. Podáváme s těstovinami (uvařené podle návodu) a posypané sekanou petrželkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Citróny** - 40 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Mušle v oleji 200 g** - 400 g
- **Parmazán 100 g** - 40 g
- **Špenátové listy** - 70 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Kukuřičné těstoviny Sam Mills - Špagety 500 g** - 800 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

