

Spaghetti s vepřovou krkovicí, žampiony a pórkem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme v dobře osolené vodě a scedíme. Na olivovém oleji orestujeme vepřovou krkovicí nakrájenou na menší kousky, stroužek česneku nakrájený na slabý plátky, červenou cibuli na slabé plátky a žampiony na menší kousky. Přidáme pórek nakrájený na nudličky, kapii na slabé plátky a uvařené těstoviny, ochutíme sójovou omáčkou, pepřem a dobře promícháme. Na talíři ozdobíme petrželkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Pórek** - 50 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 150 g
- **Kapie červená** - 60 g
- **Kukuřičné těstoviny Sam Mills - Špagety 500 g** - 300 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 40 g
- **Vepřová krkovice** - 300 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

