

Buloňské lumaconi



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

2606 kalorií , **21 g** cukrů , **21 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/bulonske-lumaconi>

Příprava

Těstoviny uvaříme podle návodu. 300 g vařeného masa nasekáme, cibuli oloupeme a najemno nasekáme. Do pánve dáme olej, rozehtřejeme, dáme nasekanou cibuli, zpěníme a přidáme nasekané maso a krátce osmahneme, přidáme spařená rajčata, žampiony a prolisovaný česnek, přilijeme trochu bílého vína a řádně podusíme, dochutíme bazalkou. Těstoviny dáme na talíř a doprostřed na ně dáme masovou směs.

Ingredience

- 400 g těstovin (lumaconi)
- sůl
- 1 lžíce oleje
- 300 g vařeného masa
- 300 g krájených spařených rajčat
- 100 g žampionů
- 4 stroužky prolisovaného česneku
- 1-2 dcl bílého vína
- špetka bazalky
- 1 cibule
- strouhaný sýr

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod