

Špagety s nivou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1028 kalorií , **0 g** cukrů , **91 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/spagety-s-nivou>

Příprava

Špagety dáme vařit do osolené vařící vody. Mezitím do velké mísy nastrouháme nivu. Přidáme rozetřený česnek, na drobnou nasekanou bazalku a petrželku a rozeřtáté máslo. Do tohoto základu dáme horké a scezené špagety, promícháme. Porce posypeme nastrouhaným tvrdým sýrem a obložíme zeleninou.

▣ Tip k receptu

Místo másla můžeme použít na kostičky nakrájenou a vyškvařenou slaninu.



Ingredience

- 1 balení špaget
- 150 g Nivy
- 4 lžíce másla
- 5 stroužků česku
- 1 lžíce bazalky
- 1 lžíce petrželové natě
- špetka soli
- 100 g tvrdého sýru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Vegetarián, Hlavní chod