Co dům dal, s těstovinami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 45min , Porce: **6**

3045 kalorií , **7 g** cukrů , **208 g** tuků , **126 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/co-dum-dal-s-testovinami

Příprava

Zeleninu očistíme a nakrájíme na proužky, nebo na drobno. Sýr nastrouháme na slzičkovém struhadle, špekáčky na kostičky. Drobnější těstoviny uvaříme dle návodu. Ve větší pánvi na oleji restujeme zeleninu asi 5 minut, dokud paprika trochu nezměkne. Přidáme nakrájené špekáčky a opečeme. Poté vmícháme vejce, sůl, pepř a za chvíli těstoviny. Jakmile vejce začnou tuhnout, tak vmícháme sýr a odstavíme.

Ingredience

- 50 g hlívy ústřičné
- 2 papriky
- 2 listy řapíkatého celeru
- 400 g špekáčků
- 1 cibule
- 100 g 45% eidamu
- 5 vejcí
- špetka soli
- špetka pepře
- 200 g drobných těstovin
- 2-3 lžíce slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod