

Jednoduchý, ale vynikající recept na torteliny se šunkou a omáčkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

787 kalorií , **0 g** cukrů , **67 g** tuků , **34 g** bílkovin

Autor: purcova.lucie

Odkaz: <https://srecepty.cz/jednoduchy-ale-vynikajici-recept-na-torteliny-se-sunkou-a-omackou>

Příprava

Torteliny necháme uvařit v mírně osolené vodě doměkka. Mezitím si nakrájíme šunkový salám na malé kostičky, který opečeme na pánvi. Přidáme trochu kukuřice nebo hrášku nebo mrkve (dle libosti). Necháme změkhnout. Jakmile jsou torteliny hotové, scedíme je a vložíme do pánvičky, kde máme osmažený šunkový salám se zeleninou. Pořádně vše promícháme (aby se všechny ingredience spojily). Nakonec přidáme smetanu ke šlehání, pořádně vmícháme a necháme 5-10 minut na mírném ohni. Doboru chuť !



Ingredience

- 1 balení tortellin
- 200 g šunkového salámu
- 1 balení smetany ke šlehání
- kukuřice
- hrášek
- mrkev
- olej

Kategorie

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