

# Tagliatelle Contadina



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 30min , Porce: 2

**1096** kalorií , **8 g** cukrů , **7 g** tuků , **43 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tagliatelle-contadina>

## Příprava

Lilek umyjeme a nakrájíme na kostičky. Očištěné žampiony nakrájíme na plátky a špenát rozmrazíme. Těstoviny uvaříme dle návodu. Zatím co se vaří, na troše oleje orestujeme prolisovaný česnek, přidáme zeleninu a restujeme. Osolíme, opepříme, přidáme bylinky. Uvařené těstoviny slijeme a promícháme s olivovým olejem. Když je zelenina orestovaná, přilijeme smetanu, rajčatovou šťávu, krátce povaříme, dochutíme a přimícháme těstoviny. Důkladně všechno promícháme, naservírujeme na talíře a ozdobíme bazalkou. Tyto těstoviny na vzhled nevypadají moc lákavě, ale chutnají opravdu skvěle.

## Ingredience

- 250 g těstovin tagliatelle
- troška olivového oleje
- 200 g žampionů
- 1 malý lilek
- 4 stroužky česneku
- 200 g špenátových lístků
- 200 ml sterilovaných rajčat v konzervě
- 250 ml sladké smetany
- troška sušené bazalky
- troška sušeného oregana
- troška soli
- troška pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská,  
Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka,  
Rodina, Hlavní chod

