Těstoviny kamarádky Terezky

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: **4**

286 kalorií , **12 g** cukrů , **25 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: https://srecepty.cz/testoviny-kamaradky-terezky

Příprava

Těstoviny uvaříme dle návodu. Slijeme a necháme okapat. Neproplachujeme. Šunku i maso si nakrájíme na malé kostičky. Cibuli nakrájíme nadrobno. V pánvi, nejlépe ve woku si rozpustíme máslo a na něm osmahneme cibulku. Jakmile nám začne hnědnout, přihodíme šunku i maso a ze všech stran orestujeme. Přilijeme mléko, snížíme plamen a chvíli vaříme, jakmile nám začne mléko pěnit, přidáme kečup a ještě asi 2 minutky povaříme. Nakonec vypneme a vmícháme zakysanou smetanu. Osolíme, opepříme a podáváme s těstovinami posypané strouhaným sýrem.

Tip k receptu

Výborné je přidat krabí tyčinky, nebo jimi maso nahradit.

Ingredience

- 500 g špaget
- 1 cibule
- 100 g šunky
- 2 kuřecí prsa
- 4 lžíce kečupu
- 200 ml zakysané smetany
- 100 g jemně strouhaného eidamu
- 1-2 hrnečky plnotučného mléka
- 2 lžíce másla
- sůl a pepř dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod