Těstoviny se slávkami

Obtížnost: ▫▫▫▫▫

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

1533 kalorií , **12 g** cukrů , **4 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: https://srecepty.cz/testoviny-se-slavkami

Příprava

Těstoviny uvaříme podle návodu. Šalotky nakrájíme najemno a osmažíme je na oleji spolu se lžící petrželky. Zalijeme vínem a vývarem a přivedeme k varu. Přidáme slávky a vaříme 6 minut. Poté slijeme a zavřené slávky vyhodíme. Chilli papričky nakrájíme najemno a opečeme je na troše oleje. Přidáme těstoviny, zbylou petrželku, sůl a pepř. Promícháme a přidáme mušle. Prohřejeme a podáváme.

▫ Tip k receptu

Já jsem použila domácí tagliatelle.

Ingredience

- 50 ml olivového oleje
- 4 ks šalotky
- 4 lžíce petrželové natě
- 400 ml bílého vína
- 500 ml zeleninového vývaru
- 2 kg slávek jedlých
- 400 g těstovin
- 2 ks chilli papričky

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Ryby a dary moře, Hlavní chod