Rychlé těstoviny s točeným salámem

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- kolínka 400 g
- cibule 1 ks
- točený salám 300 g
- vejce 4 ks
- olej 1 ks
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ve vroucí slané vodě uvaříme těstoviny (např. kolínka) dle návodu na sáčku.

Na větší pánvičku nalijeme olej, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, na větší kostičky pokrájený točený salám a osmahneme. Poté vše zalijeme rozšlehanými vejci a mícháme, dokud nejsou vejce hotová. Celou směs z pánve nasypeme do hrnce s přecezenými těstovinami a pořádně promícháme.

Hotové jídlo můžeme ještě na talíři posypat strouhaným sýrem. Skvěle se k tomuto pokrmu hodí kyselá okurka.