Luxusní špagety s flamendrem

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 3

- Špaget 1.2 balení
- Bok flamendr 150 g
- Žampiony 4 ks
- Červená kapie 1 ks
- Porek 1 ks
- Sušená rajčata 50 g
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle potřeby 1 ks
- Sýr dle vlastní volby 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Špagety uvaříme v osolené vodě. Na pánvi lehce orestujeme bok flamendr, přidáme na čtvrtky nakrájené žampiony, na kostičky nakrájenou kapii, na kolečka nakrájený pórek a nakrájená rajčata. Restujeme 5 minut, lehce osolíme a opepříme. Pak do směsi přidáme uvařené těstoviny a důkladně promícháme. Na závěr posypeme strouhaným sýrem.