

Těstoviny s houbami a sójovou omáčkou I.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny typu tagliatelle 400 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Jarní cibulka 3 ks
- Česnek 2 stroužek
- Žampiony 150 g
- Sójová omáčka 100 g
- Kmín, sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Mungo klíčky 120 g
- Směsi semínek 40 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvařte na způsob al dente. Na olivovém oleji orestujte naseknou cibulku, česnek a na plátky nakrájené žampiony. Zahustěte smetanou, dochuťte kmínem, soli a pepřem. Vmíchejte těstoviny a na talíři ozdobte mungo klíčky a semínky.