

Jarní papardelle

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Slanina 150 g
- Zeleninový bujón 1 kostka
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Máslo 100 g
- Hrášek - mražený 250 g
- Šlehačka 1 kelímek
- Těstoviny papardelle 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle osmažíme cibulku dozlatova a opečeme slaninu.

Pak přidáme zeleninový bujón, přisypeme hrášek a dusíme doměkka. Okořeníme, přilijeme šlehačku a povaříme.

Když šlehačka zhoustne, vmícháme těstoviny papardelle uvařené podle návodu a promícháme.

