

Houbové těstoviny se špekem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špek 200 g
- Čerstvé houby 200 g
- Smetana ke šlehání 50 ml
- Těstoviny penne 320 g
- Petrželová nať 1 lžíce
- Čerstvý tymián 1 lžička
- Čerstvý tymián 1 lžička
- Česnek 1 stroužek
- Pokrájená šalotka 1 ks
- Olivový olej na smažení 1 ks
- Sůl 3 špetka
- Pepř 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na olivovém oleji opečeme 200 g špeku (či sušené šunky). Zvlášť pak zpěníme na lžici oleje nasekaný 1 stroužek česneku a 1 pokrájenou šalotku. Přidáme 200 g čerstvých hub nakrájených na plátky a opékáme 4 minuty. Směs poté osolíme a opepříme.

Vmícháme penne, 50 ml smetany ke šlehání, lžici nasekané petrželky a lžičku čerstvého tymiánu a na

talíři ozdobíme špekem.