

Těstoviny s restovanou šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny 320 g
- Plátková šunka 200 g
- Oloupané mrkve 200 g
- Jemně strouhaná citronová kůra 1 lžička
- Olivový olej 1 ks
- Silnější plátek másla 1 ks
- Odrhnuté lístky oregana 1 hrst
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě. Mrkev nastrouháme nahrubo, šunku natrháme na větší kousky.

Na velké pánvi rozpustíme máslo, přidáme 4 lžíce olivového oleje a orestujeme mrkev se šunkou. Po chvíli promícháme. Až začne šunka zlátnout, sejmeme pánev z plotýnky.

Těstoviny promícháme s restovanou mrkví a šunkou, přidáme oregano, citronovou kůru z dobře omytého citronu a osolíme podle chuti.