

Těstovinová směs

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny 500 g
- bílá paprika 4 ks
- sterilované žampiony 1 plechovka
- vejce 3 ks
- mléko 50 ml
- sůl 1 hrst
- pepř 3 špetka
- olej 1 lžička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Papriku a žampiony nakrájíme na malé kousky a zprudka opečeme v pánvi na rozpáleném oleji doměkka. Směs osolíme a opeříme.

Těstoviny uvaříme v osolené vroucí vodě podle návodu na obalu na skus. Uvařené je scedíme a vmícháme k paprikám a žampionům. Poté společně opékáme ještě asi 5 minut.

Nakonec přilijeme vejce rozšlehaná s mlékem a mícháme tak dlouho, dokud vejce neztuhnou. Těstovinovou směs podáváme ozdobenou zeleninou.