

Těstoviny s chřestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- zelený chřest 200 g
- těstoviny (barevné mušle) 250 g
- sůl 1 špetka
- smetana ke šlehání 215 g
- vepřová šunka 200 g
- parmezán 2 lžíce
- mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z chřestu odkrojíme tvrdé spodní konce výhonků a omyjeme ho pod tekoucí vodou. Do vroucí osolené vody dáme vařit těstoviny, před koncem doby vaření přidáme do hrnce na kousky nakrájený chřest a dovaříme společně s těstovinami. Dáme pozor na rozvaření. Obojí slijeme a v témž hrnci prohřejeme smetanu, přisypeme strouhaný parmezán a přidáme na malé kousky nakrájenou šunku. Těstoviny s chřestem přelijeme smetanovou omáčkou a posypeme čerstvě namletým pepřem.