

Linguine se šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- těstovin linguine (dlouhé nudle) 400 g
- Mražený hrášek 1 hrst
- Zakysaná smetana 200 ml
- Kůra nastrouhaná z citronu 1.2 ks
- Šťáva z citronu 1 ks
- Šunka, nakrájená na proužky 4 plátek
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Těstoviny uvařte podle návodu na obalu. Na poslední dvě minuty varu k nim přihodte hrášek.
2. Linguine důkladně scedte a vraťte do hrnce. Přidejte k nim zakysanou smetanu, citronovou kůru i šťávu, osolte a opepřete. Nakonec zlehka přimíchejte nakrájenou šunku.