

Těstoviny s houbami a bylinkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Lesních hub 250 g
- Krémžská hořčice 2 lžička
- Česnek, oloupaný a nakrájený na plátky 3 stroužek
- Zeleninový vývar 150 ml
- Silnějších krátkých těstovin 250 g
- Nasekaná hladkolistá petrželka 3 lžíce
- Kůra z citronu, nastrouhaná 1 ks
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Houby, hořčici, česnek a vývar nechte asi pět minut probublávat v kastrůlku, důležité je, aby se přitom tekutina téměř vyvařila a houby změkly. Mezitím uvařte těstoviny podle návodu, aby zůstaly pevné na skus. Scedte a promíchejte s houbami, petrželkou a citronovou kůrou. Dochutěte a podávejte.