

Pestré zeleninové těstoviny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Širokých nudlí (pappardelle) 300 g
- Dýně, oloupané, zbavené semínek a pokrájené 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Piniových jadérek 1 hrst
- Česnek, oloupaný a jemně nasekaný 1 stroužek
- Krémových žampionů, nasekaných 4 ks
- Čerstvý špenát 250 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Chilli paprička, drcená dle chuti 2 špetka
- Parmazán k podávání 3 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Aby to šlo rychleji, vlijte do hrnce vroucí vodu z konvice a postavte ho na oheň. Vsypťte těstoviny a vařte podle instrukcí na obalu tak, aby zůstaly pevné na skus. Pět minut před plánovaným koncem přípravy přisypte do hrnce kousky dýně a povařte spolu s nudlemi.

2. Mezitím zahřejte polovinu oleje ve velké silnostěnné pánvi a vsypťte piniová jádřka. Rychle a pozorně je osmařte; jakmile chytí barvu, přihodťte k nim česnek a vteřinku smařte. Přilijte zbylý olej,

zvyšte plamen a přidejte houby. Opékejte minutu dvě, pak zvyšte plamen na maximum, vsypte opláchnutý špenát a poduste minutu dvě, jen co špenát zavadne.

3. Scedte těstoviny s dýní, vraťte do hrnce a promíchejte se směsí z pánve. Podle potřeby dochuťte a podávejte. Pro zájemce připravte na stůl chilli a strouhaný parmazán.