

Těstoviny se slaninou a houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstovin penne 400 g
- Žampiony, očištěné 250 g
- Slanina, prorostlá 8 plátek
- Bazalkové pesto 4 lžíce
- Zakysaná smetana 300 ml
- Bazalka (lístky) 1 hrst
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ve velkém hrnci uvařte těstoviny podle návodu na obalu (vodu si můžete ohřát v rychlovarné konvici, urychlíte si tím práci). Mezitím pokrájejte houby a slaninu.
2. Do misky či hrnku nalijte trochu vody od těstovin; ty potom slijte a uložte na teplé místo. V hrnci, v němž se vařily těstoviny, asi pět minut smažte slaninu a houby. Udržujte vysokou teplotu, aby se opravdu smažily, a ne jen ,potily‘.
3. Vraťte do hrnce těstoviny, přidejte uschovanou vodu a poté všechno minutu ohřívejte a míchejte. Stáhněte plamen a do těstovin vmíchejte pesto, smetanu i většinu bazalkových listů. Ochutnejte,

případně osolte a opepřete. Promíchejte a ozdobte zbylou bazalkou.