

Těstoviny se špenátem a pórkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 100 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Pórek 2 ks
- Těstoviny 500 g
- Zakysaná smetana 200 ml
- Krémžská hořčice 1 lžíce
- Dánský modrý sýr 120 g
- Sušená rajčata v oleji 8 ks
- Listový špenát 200 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Povařte pórek

Máslo s olejem rozpalte ve velkém hrnci, přidejte pórek a trochu horké vody. Přikryjte a na mírném plameni vařte, až pórek změkne.

2. Následují těstoviny

Mezitím uvařte těstoviny. K pórkem přidejte zakysanou smetanu, hořčici, tři čtvrtiny sýra, osolte a opepřete. Míchejte, dokud se sýr neroztaví. Odstavte.

3. Všechno smíchejte

Slijte těstoviny, ale vodu z nich si ponechte stranou. Těstoviny přidejte do omáčky, promíchejte je a případně přidejte trochu vody z vaření. Postupně, po hrstech, přimíchávejte špenát; pokud je třeba, přilijte ještě vodu. Nakonec do směsi vmíchejte zbytek sýra a podávejte.