

Široké nudle s chorizem a fetou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny 400 g
- Klobásky chorizo 2 ks
- Mražený hrášek 3 hrst
- Smetana 240 ml
- Feta 100 g
- Bazalkové lístky 1 hrst
- Mořská sůl 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř 2 špetka
- Těstoviny 400 g
- Klobásky chorizo 2 ks
- Mražený hrášek 3 hrst
- Smetana 240 ml
- Feta 100 g
- Bazalkové lístky 1 hrst
- Mořská sůl 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř 2 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvařte podle návodu na obalu. Mezitím na středním plameni rozehřejte velkou pánev s

nepřílnavým povrchem. Vsypete chorizo a opékejte dvě až tři minuty, pak přihodte hrášek, vlijte smetanu a přiveďte k varu. Snižte teplotu a mírně zahřívajte, dokud omáčka nezhoustne.

Scedte těstoviny a smíchejte je se smetanovou omáčkou. Přidejte fetu i bazalku, podle chuti osolte a opepřete.