

Těstoviny s fazolkami a sušenou šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Tagliatelle 175 g
- Zelené fazolky 200 g
- Prosciutta 3 plátek
- Olivový olej 1 lžíce
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Mořská sůl 4 špetka
- Čerstvě mletý pepř 3 špetka
- Tagliatelle 175 g
- Zelené fazolky 200 g
- Prosciutta 3 plátek
- Olivový olej 1 lžíce
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Mořská sůl 4 špetka
- Čerstvě mletý pepř 3 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1 Uvařte tagliatelle podle návodu na obalu. Fazolky šikmo překrájejte a čtyři minuty před dokončením je přihodte k těstovinám.

2 Mezitím každý plátek sušené šunky nakrájejte na 5-6 dílů. V pánvi na oleji šunku rychle opečte dokřupava.

3 Slijte těstoviny s fazolkami a vsypte do pánve se šunkou, přidejte zakysanou smetanu, osolte a opepřete. Dobře promíchejte, aby se chutě promísily.