

Těstoviny s cibulí a houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny 400 g
- Máslo 20 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Šalotka 5 ks
- Žampiony 200 g
- Kuřecí vývar 60 ml
- Baby špenát 70 g
- Sůl 4 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Těstoviny uvařte podle návodu na obalu ve vroucí osolené vodě, aby byly al dente. Slijte a udržujte v teple.

2 Mezitím zahřejte nepřilnavou pánev na středním plameni. Vložte máslo, olej a cibuli, opékejte deset minut, aby začala zlátnout. Vsypete houby a opékejte pět minut, aby změkly. Přidejte vývar a špenát a míchejte do chvíle, kdy listy zavadnou.

3 Těstoviny promíchejte s omáčkou a podávejte teplé. Můžete je posypat strouhaným parmazánem.