

Penne s houbami a speckem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 ks
- Specka 200 g
- Česnek 1 stroužek
- Šalotka 1 ks
- Čerstvé houby 200 g
- Smetana ke šlehání 50 ml
- Těstoviny 320 g
- Petrželová nať 1 lžíce
- Čerstvý tymián 1 lžička
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka
- Olivový olej 1 ks
- Specka 200 g
- Česnek 1 stroužek
- Šalotka 1 ks
- Čerstvé houby 200 g
- Smetana ke šlehání 50 ml
- Těstoviny 320 g
- Petrželová nať 1 lžíce
- Čerstvý tymián 1 lžička
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Na lžíci olivového oleje opečte dokřupava 200 g specku nebo jiné sušené šunky. Zvlášť zpěňte na lžíci oleje nasekaný 1 stroužek česneku a 1 pokrájenou šalotku. Přidejte 200 čerstvých hub nakrájených na plátky a opékejte 4 minuty, osolte a opepřete.

2 Vmíchejte uvařené penne nebo jiné krátké těstoviny, 50 ml smetany ke šlehání, lžíci nasekané petrželky a lžičku čerstvého tymiánu a na talíři ozdobte speckem.