

Pappardelle s čekankou a uzeným pstruhem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 60 g
- Pórek 1 ks
- Červená čekanka 1 ks
- Nakládaný červený pepř 1 lžíce
- Sůl 4 špetka
- Těstoviny pappardelle 320 g
- Uzený pstruh 100 g
- Kopr 1 lžíce
- Máslo 60 g
- Pórek 1 ks
- Červená čekanka 1 ks
- Nakládaný červený pepř 1 lžíce
- Sůl 4 špetka
- Těstoviny pappardelle 320 g
- Uzený pstruh 100 g
- Kopr 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na 60 g másla opékejte asi 5 minut 1 pórek na nudličky. Přidejte pokrájenou červenou čekanku, lžíci

nakládaného červeného pepře (lehce pomačkaného), osolte a na prudkém ohni minutu míchejte. Vmíchejte uvařené pappardelle, přidejte 100 g uzeného pstruha rozebraného na kousky, lžíci kopru a ještě chvíli míchejte.