

Těstoviny s hráškem a šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- máslo 4 lžíce
- parmská šunka 120 g
- cibule 1 ks
- cukrový hrášek 300 g
- hladkolistá petržel 1 svazek
- sušené špagety 450 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1

Ve velkém hrnci přivedeme k varu osolenou vodu.

2

Na středním žáru v pánvi rozpustíme máslo. Na tuk dáme šunku a cibuli, které za občasného promíchání smažíme asi 10 minut, dokud cibule nezesklovatí. Přidáme hrášek (ten čerstvý předem povaříme doměkka, což trvá 5 až 10 minut) a pokračujeme, dokud se řádně neprohřeje. Do směsi vmícháme petržel a dochutíme ji solí a pepřem.

3

Mezitím uvaříme těstoviny. U sušené verze se řídíme pokyny na obalu; čerstvé vaříme 30 až 60 vteřin doměkka, avšak na skus.

4

Hotové těstoviny přecedíme a vyklopíme do zahřáté mísy. Přidáme směs z pánve a oboje promícháme. Podáváme v zahřátých polévkových talířích. Vedle dáme na stůl misku s parmazánem.

Poznámka:

můžeme použít i čerstvé špagety - 675g