

Těstoviny s chřestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- chřest 200 g
- těstoviny 250 g
- sůl 1 špetka
- smetana ke šlehání 215 g
- šunka vepřová 200 g
- parmezán 2 lžíce
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z chřestu odkrojíme tvrdé spodní konce výhonků a omyjeme ho pod tekoucí vodou. Do osolené vody dáme vařit těstoviny (nejlépe barevné mušle) asi na 7 minut. Před koncem vaření přidáme do hrnce na kousky nakrájený chřest a dovaříme společně s těstovinami.

Těstoviny ani chřest by neměly být rozvařené, chce to trochu ohlídat. Obojí slijeme.

V tomtéž hrnci prohřejeme smetanu, přisypeme strouhaný parmezán a přidáme na malé kousky nakrájenou šunku. Těstoviny s chřestem přelijeme smetanovou směsí a posypeme čerstvě namletým pepřem.

Poznámka:

Můžeme zdobit čerstvou zeleninou, např. rajčaty, paprikou nebo salátovou okurkou.