

# Sedlácké těstoviny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- vřetena žitná celozrnná 400 g
- zelí sterilované 1 sklenice
- zelenina mražená 300 g
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks
- dle chuti podravka 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Těstoviny uvaříme dle návodu na obalu. Po uvaření slijeme a vřetena propláchneme studenou vodou. V mikrovlnné troubě rozmrazíme a ohřejeme mraženou zeleninu (nejlépe směs mrkve a hrášku). V kastrůlku podusíme doměkka sterilované zelí. Těstoviny řádně promícháme se zelím a zeleninou. Podle potřeby dochutíme solí, pepřem a Podravkou.