

Těstoviny se šunkou a pórkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny 500 g
- cibule 2 ks
- pórek 1 ks
- šunka 250 g
- smetana zakysaná 250 ml
- olej na smažení 1 ks
- těstoviny 500 g
- cibule 2 ks
- pórek 1 ks
- šunka 250 g
- smetana zakysaná 250 ml
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme těstoviny podle návodu na obalu. Cibuli nakrájíme nadrobno a osmahneme na oleji dozlatova.

Celý pórek pokrájíme na tenká kolečka. Ta pak rozděláme na dílky a přidáme do pánve k cibuli. Smažíme asi 4 minuty, dokud pórek mírně nezměkne.

Potom si nakrájíme plátky šunky na tenké pásy (asi 1,5 cm široké), přidáme je k pórkem a osmažíme

dorůžova. Nakonec přidáme zakysanou smetanu a necháme prohřát.

Jídlo vůbec není potřeba solit ani nijak kořenit, ale vše samozřejmě záleží na individuální chuti. Hotové jídlo na talíři dozdobíme zeleninou.