

Tagliatelle se žampiony a cherry rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny tagliatelle 500 g
- žampiony 250 g
- cherry rajčátka 250 g
- šunka 200 g
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na rozehřáté pánvi si osmažíme na kostičky nakrájenou šunku. Poté přidáme na plátky nakrájené žampiony, které zalijeme trochou vody a necháme dusit do změknutí. Ochutíme solí a pepřem. Nakonec přidáme cherry rajčátka a 5-10 minut podusíme. Vodu na těstoviny osolíme a přidáme kapku oleje. Do vroucí vody vložíme těstoviny a vaříme na skus. Hotové tagliatelle ssmícháme s masovou směsí.