

Italské těstoviny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- těstoviny (nejlépe vřetena) 500 g
- olej 2 lžíce
- cibule 1 ks
- uzené maso nebo šunka 250 g
- loupaná rajčata 1 plechovka
- smetana 250 ml
- podle potřeby sůl a pepř 1 ks
- bazalka 1 snítka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

V osolené vodě uvaříme těstoviny. Na rozpáleném oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli. Uzené maso nakrájíme na kostičky, přidáme k cibulce a osmahneme. Oloupaná rajčata nakrájíme na kostičky a přilijeme i s nálevem k masu.

Přidáme smetanu, osolíme a opeříme, podusíme a odstavíme. Do mísy dáme uvařené těstoviny, přidáme omáčku a promícháme. Zdobíme bazalkou.