

Široké nudle s hlívou, pórkem, kapustou a mozzarellou.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Široké nudle 450 g
- Olej 1 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Slanina 100 g
- Kapusta 600 g
- Pórek 1 ks
- Hlíva ústříčná 200 g
- Drcený kmín 1 špetka
- Hovězí vývar 100 ml
- Uzená mozzarella 150 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Těstoviny uvaříme na skus v osolené vodě.

Na rozpálený olej vhodíme celé stroužky česneku. Po chvíli přidáme nakrájenou slaninu a vše orestujeme. Přidáme omytou a na nudličky nakrájenou kapustu, na kolečka pokrájený pórek, pokrájenou hlívu a drcený kmín. Ještě jedno vše zamícháme.

Směs v pánvi podlijeme hovězím vývarem a odstraníme stroužky česneku. Pak k restovanému

základu vhodíme uvařené a přecezené těstoviny. Vše promícháme a přidáme nastrouhanou mozzarellu. Počkáme, až se sýr mírně rozpustí, a podáváme. Na závěr můžeme pokrm zakápnout olivovým olejem.