

# Těstoviny s chilli

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: EdithPiaf



## Suroviny

**Porce:** 6

- Zakysaná smetana 1 kelímek
- rajčata 5 ks
- šunka 100 g
- čerstvá petrželka 1 lžíce
- chilli koření 1 lžička
- těstoviny 1 balení
- cukr 1 lžička
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu. Zatím do mísy nakrájíme rajčata a šunku na kostičky a nadrobno posekáme petrželovou nať.

Přidáme zakysanou smetanu, půl lžičky chilli koření (lepší je dát miň a později podle chuti dokořenit).

Dochutíme cukrem, pepřem a solí, smícháme s těstovinami. Necháme vychladit a podáváme.

