

Zeleninové těstoviny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: EdithPiaf



Suroviny

Porce: 2

- těstoviny 250 g
- papriky 3 ks
- rajčata 3 ks
- cuketa 200 g
- cibule 1 ks
- žampiony 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu na obale. Necháme je okapat.

Na 2 lžících oleje zpěníme cibuli nakrájenou nadrobno, přidáme na proužky nakrájené papriky a rajčata nakrájená na menší kostičky.

Pak ještě přidáme očištěnou a nakrájenou cuketu a žampiony, které předtím oloupeme, očištíme a pokrájíme na plátky.

Směs zeleniny se žampiony orestujeme doměkka, ochutíme solí a pepřem podle chuti.

Hotovou směs lehce promícháme a teplými těstovinami, které k ní přidáme do pánve a hned podáváme.