

Bylinkové špagety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Špagety 1 balení
- Olivový olej 3 kapka
- Máslo 1 lžíce
- Bylinky 1 hrst
- Smetana ke šlehání 1 kelímek
- Šunka 200 g
- Tvrdý sýr 100 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Špagety uvaříme v osolené vodě podle návodu, zcedíme je a ještě v sítu pokapeme olivovým olejem. Na pánvi rozpustíme máslo a zpěníme na něm nasekané bylinky, ke kterým nasypeme uvařené špagety, promícháme je a zalijeme smetanou ke šlehání. Špagety prohříváme asi pět minut, aby omáčka trochu zhoustla. Pak těstoviny rozdělíme na talíře a posypeme nastrohaným sýrem.