

Spirálky na kari se šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Romana



Suroviny

Porce: 4

- spirálky- těstoviny 400 g
- olej 2 lžíce
- cibule 80 g
- šunka 120 ks
- kari 1 lžička
- smetana 150 ml
- petržel sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme nakrájenou šunku, orestujeme, posypeme kari kořením,

osmahneme, zalijeme smetanou a prohřejeme. Těstoviny uvaříme dle návodu, scedíme, dáme na talíř, přelijeme omáčkou a posypeme petrželkou.