Těstoviny s mletým masem a ricottou

Rychlá jedna pánev s mletým masem, vaječnými těstovinami a krémovou ricottou.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#HlavníJídlo #Snadné #Večeře

Alergeny: lepek, vejce, mléko (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

Příprava 10 min · Vaření 20 min Střední 4 porce 640 kcal/porce

Na porci: 35 g bílkovin 60 g sacharidů 28 g tuků

Suroviny

Vaječné těstoviny San Fabio · 500g
Potřeba: 300 g
12,90 Kč
Nejnižší cena

Vepřové mělněné maso XXL · 1kg
Potřeba: 400 g
79,90 Kč
Nejnižší cena

Olivový olej Font Oliva extra panenský · 500ml
Potřeba: 2 lžíce
99,90 Kč
Nejnižší cena

Sýr Ricotta San Fabio · 250g
Potřeba: 250 g
24,90 Kč
Nejnižší cena

Co ještě přidat

Česnek 200 g · 200 g
Potřeba: 2 stroužky
39,90 Kč

Váš Výběr Paprika sladká mletá 30 g · 30 g
Potřeba: 1 lžička
9,90 Kč

Kotányi Mlýnek pepř a sůl 65 g · 65 g
Potřeba: podle chuti
87,90 Kč

Postup

1. Těstoviny uvařte v osolené vodě podle návodu a sceďte.
2. Na pánvi rozehřejte olivový olej, přidejte mleté maso, osolte, opepřete a opékejte do zhnědnutí asi 10 minut.
3. Přidejte prolisovaný česnek a papriku a restujte další 2 minuty.
4. Vmíchejte ricottu a půl hrnku vody z vaření těstovin, prohřejte do krémové omáčky.
5. Přidejte těstoviny, promíchejte a podávejte horké.

Tip: Na talíři posypte strouhaným sýrem nebo čerstvou bazalkou.

Otevři recept v telefonu
Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.