

Těstoviny se žampiony a šunkou ve smetanové omáčce

Rychlá večeře z jedné pánve, kde se vaječné těstoviny spojí se žampiony, šunkou a zakysanou smetanou.

#Večeře #Snadné #ZJednéPánve

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

Příprava 10 min · Vaření 15 min | Střední | 3 porce | ≈ 17,26 Kč/porce | 540 kcal/porce

Na porci: 24 g bílkovin | 72 g sacharidů | 16 g tuků

Hlavní suroviny ve slevě
Ušetříte 7,30 Kč

~~57,57 Kč~~ **50,27 Kč** **-13 %**
za množství použité na 3 porce

Ceny ve slevě platí do 17. 11. 2026.

Suroviny



Vaječné těstoviny San Fabio různé druhy · 500g
Potřeba: 250 g
12,90 Kč
Nejnižší cena



Žampiony Jardinelle krájené · 290g
Potřeba: 290 g
17,90 Kč
Nejnižší cena



Kuřecí šunka Řezníkův talíř nejvyšší jakosti · 100g
Potřeba: 100 g
15,90 Kč
Nejnižší cena



Zakysaná smetana 12% Karlova Koruna · 200g
Potřeba: 200 g
9,90 Kč
Nejnižší cena



Hořčice Karlova Koruna kremžská, plnotučná · 400g
Potřeba: 1 lžička
9,90 Kč
Nejnižší cena

Co ještě přidat



aro Olej olivový z pokrutin 1 l · 1 l
Potřeba: 1 lžíce
101,05 Kč



Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1kg · 1kg
Potřeba: podle chuti
32,90 Kč
TESCO



Černý pepř mletý 20g · 20g
Potřeba: podle chuti
11,90 Kč
TESCO

Postup

1. Těstoviny uvařte ve slané vodě podle návodu a sceďte.
2. Šunku nakrájejte na kostičky a žampiony okapejte.
3. Na oleji krátce orestujte šunku, přidejte žampiony a smažte 5 minut.
4. Přidejte zakysanou smetanu, hořčici, sůl a pepř a krátce prohřejte.
5. Smíchejte s uvařenými těstovinami a podávejte horké.

Tip: Na závěr posypte čerstvou petrželkou nebo nastrouhaným sýrem.

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