



Vaječné těstoviny s ricottou a mini karbanátky

Rychlá obědová pánev, kde krémová ricotta obalí těstoviny a křupavé karbanátky.

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.

#Oběd #Snadné #JednaPánev

Vegetariánské

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

⌚ Příprava 10 min · Vaření 15 min · Střední · 4 porce · 640 kcal/porce

Na porci: 0 28 g bílkovin · 62 g sacharidů · 30 g tuků

Suroviny

	Vaječné těstoviny San Fabio · 500g Potřeba: 300 g	12,90 Kč ↓ Nejnižší cena
	Mini karbanátky Penny To Go · 500g Potřeba: 300 g	59,90 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 · 70 g Potřeba: 2 stroužky	9,79 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, scedťte a nechte si čtvrt hrnku vody z vaření.
- 2** Na pánvi rozehřejte olivový olej a mini karbanátky opékejte 6 až 8 minut dozlatova, občas promíchejte.
- 3** Přidejte ricottu, česnek, špetku soli a pepře a prohřejte. Podle potřeby zředte trochou vody z vaření.
- 4** Vmíchejte uvařené těstoviny, promíchejte a krátce prohřejte.
- 5** Podávejte hned, případně posypte čerstvou petrželkou.

Tip: Pro svěžest přidejte na závěr citronovou šťávu nebo trochu nastrouhaného parmazánu.



Otevři recept v telefonu

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

