

Špenátové taglietelle na smotanovej omáčke so šunkou, syrom, slaninkou a šampiňónmi

Potrebuje

- - cibuľku
- - šunku, slaninku
- - šampiňóny
- - soľ, korenie, vegeta
- - kukuricu
- - mlieko
- - hladkú špaldovú múku
- - šľahačkovú smotanu 30%
- - 2 črievka Karičky syra
- - špenátové taglietelle

Postup

Na olivovom oleji si speníme malú cibuľku, pridáme nakrájanú šunku a slaninu, opečieme, pridáme na štvrtiny nakrájané šampiňóny, osolíme, okoreníme, pridáme bio vegetku, zalejeme vodou a necháme zovrieť. Nakoniec pridáme veľkú konzervu kukurice, mlieko zmiešame s tromi lyžicami špaldovej múky, zahustíme a pridáme šľahačkovú smotanu a dve črievka Karičky, ktoré necháme v omáčke roztopiť.

Tento recept nám posielala: Margita z Bojnej
náročnosť: stredná
čas: 35 minút
porcie: 6