

Špagety s houbovou omáčkou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Houby pokapeme citrónovou šťávou. Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno. V osolené vodě uvaříme špagety na skus. Poté je slijeme a necháme okapat. Mezitím v hrnci rozehtáme olej a necháme na něm zesklivatět cibuli a česnek. Vmícháme houby a podusíme. Přilijeme víno, vodu s bujónem a přivedeme k varu. Omáčku osolíme, opepříme a ochutíme mletým novým kořením. Vmícháme tymián. Omáčku smícháme se špagety a posypeme sýrem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 20 g
- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Houby čerstvé** - 100 g
- **Citróny** - 5 g
- **Olivový olej** - 14 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 10 g
- **Eidam 30% cihla 2600 g** - 30 g
- **Zeleninový bujón 6x10 g** - 20 g
- **Nové koření mleté** - 1 g
- **Pitná voda nesycená** - 160 g
- **Kukuřičné těstoviny s quinoou Sam Mills - Špagety 250 g** - 74 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Tymián 10 g** - 1 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

