



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 mēlněné 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 scedte.
- 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.

