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: 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
79,90 Kč

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, sceďte 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 zřeďte 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.