

Těstovinový kotlík



Pro 4 osoby potřebujeme:

- 25 dkg těstovin
- 2 cibule
- 1 stroužek česneku
- 1 konzervu žampionů v slaném nálevu (210 ml)
- 8 lžic oleje
- 1/2 kg mletého masa
- sůl, pepř
- 500 ml rajské šťávy
- 1 lžíci worcestrové omáčky
- 1 balíček mraženého hrášku (30 dkg)
- 1 kelímek kysané smetany (15 dkg). 4 lžíce kečupu

Příprava: Těstoviny vaříme asi 10 minut v osolené vodě. Uvařené slijeme, propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Oloupeme cibuli a česnek a nasekáme je najemno. Nálev z konzervovaných žampionů slijeme a uschováme k dalšímu vaření. Houby rozkrájíme na poloviny. V kastrole rozejdeme olej a v něm osmahneme mleté maso, jako bychom připravovali haši. Pak vmícháme cibuli, česnek a žampiony. Osolíme, opepříme a dobře osmažíme. Přilijeme rajskou šťávu, nálev ze žampionů i worcestrovou omáčku a uvedeme do varu. Přidáme hrášek s kyselou smetanou, promícháme a ne cháme povařit ještě asi pět minut. Nakonec dochutíme kečupem, solí a pepřem. Do hotové směsi vložíme těstoviny a necháme dobře prohřát. Podáváme se zeleninovým salátem.

Doba přípravy cca 35 minut.

From:

<https://kucharka.cesty.in/> - Kuchařka

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/testovinovy_kotlik

Last update: **2024/07/20 19:31**

