



Těstoviny s houbami a špenátem

TVL/VC042

Marek Šlachta

těstoviny	400 g
máslo	2 lžíce
stroužky česneku	4-5
pepř, sůl	
žampiony	450 g
čerstvé bylinky	
špenát	125 g
Lučina	200 g
kuřecí prsa	200 g
bazalka	

Připravíme těstoviny „al dente“ dle pokynů výrobce.

Slijeme a 1 hrnek slité tekutiny necháme.

Na pánvi rozežřejeme máslo, vhodíme na plátky nakrájený česnek, opeříme.

Kuřecí prsa nakrájíme na nudličky a orestujeme na pánvi.

Přidáme nakrájené žampiony, opékáme asi tři minuty.

Přidáme čerstvé nasekané bylinky dle preferencí.

Přidáme špenát.

Pokračujeme, dokud špenát nezavadne a žampiony nezměkknou.

Do pánve přidáme uvažené těstoviny a promícháme.

Vmícháme lučinu a polovinu hrnku uchované vody po těstovinách.

Promícháme a v případě potřeby přidáme zbytek slité vody.

Servírujeme s bazalkou.