

Spaghetti śmietankowe



Trudność: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Czas przygotowania: 15min , Czas gotowania: 20min

Całkowity czas: 35min , Porcja: 4

840 Kalorii , **0 g** Cukrów , **67 g** Tłuszczy , **49 g** Białek

Autor: Redaktor

Link: <https://srecepty.pl/spagetti-smietankowe>

Przygotowanie

Ugotuj makaron w słonej wodzie. Dodaj łyżkę oliwy, żeby się nie sklejał. Gotuj około 12 do 15 minut. W międzyczasie ubij w misce jajka. Dodaj śmietanę, sól, pieprz, połowę sera i ponownie ubijaj. Na patelnię wlej olej. Dodaj pokrajaną kiełbasę i obsmażaj ją przez kilka minut. Ugotowany makaron odcedź i wrzuć z powrotem do rondla. Dodaj masę jajową i kiełbasę. Dobrze wymieszaj i podgrzewaj jeszcze przez kilka minut. Przed podaniem posyp spaghetti resztą parmezanu.



Porady dotyczące przepisu

Zamiast kiełbasy możesz do przepisu użyć także obsmażone mięso z kurczaka, pokrojone na kawałki.



Składniki

- ✓ 360 g makaronu spaghetti
- ✓ 3 jajka
- ✓ 1 1/2 łyżki oleju roślinnego
- ✓ 55 g parmezanu
- ✓ 2 łyżki gęstej śmietany
- ✓ 115 g kiełbasy
- ✓ pieprz
- ✓ sól

Kategorie

Zwykły dzień, Całoroczne, Zboża, makarony i ryż, Dania główne