



Cestoviny s brokolicou a šampiňónmi z jedného hrnca

Ingrediencie

- 1 balenie cestoviny
- 2 menšie jarná cibuľka
- 3 strúčiky cesnak
- 4 menšie šampiňóny
- 0.5 stredná brokolica
- 1 kocka MAGGI slepačí bujón
- 100 ml Smotana
- 3 lyžice syr parmezán
- 1 lyžica maslo
- 1 lyžica olivový olej
- 1 štipka soľ
- 1 štipka čierne korenie

Postup

1. V liatinovom hrnci rozohrejte maslo a na ňom osmažte nakrájanú cibuľku. Do sklovita, pridajte na plátky nakrájaný cesnak, na štvrtky nakrájané šampiňóny a spoločne sprudka smažte asi 2 minúty.
2. Teraz do hrnca pridajte na väčšie ružičky rozobranú brokolicu, surové špagety alebo iné cestoviny, olivový olej, štipku korenia a 600 ml horúceho vývaru z jedného MAGGI slepačieho bujónu.
3. Cestoviny v hrnci usporiadajte tak, aby boli pod hladinou tekutiny, hrniec priklopte a varte 8 minút.
4. Ak sú cestoviny po tejto dobe takmer uvarené, pridajte do hrnca smotanu a strúhaný parmezán, všetko zamiešajte a varte odklopené ďalšie dve minúty.
5. Nakoniec hotový pokrm ochutnajte a podľa potreby dosoľte.

🕒 20

⊕ 4

sacharidy	83.86 g
energie	559.48 kcal
tuky	15.03 g
proteín	21.47 g