

Těstoviny s krůtím masem špenátem a sýrem bez lepku

středně složitá
příprava

40 min

Porcí

4

Cena

50 až 100 Kč

SUROVINY

500 g	bezlepkových těstovin
500 g	krůtích prsou
200 ml	řepkového oleje
4	šalotky
300 g	špenátových listů
2 stroužky	česneku
80 g	parmazánu
2	vejce
špetka	soli
špetka	pepře

POSTUP

krok 1

Na oleji orestujte nadrobno nakrájenou šalotku.

krok 2

Přidejte 2 stroužky česneku nakrájené na drobno, na kostky nakrájené krůtí maso, osolte, opepřete a krátce nechte zatáhnout.

krok 3

Přidejte omyté špenátové listy, nasekaný česnek a polovinu nastrouhaného parmazánu. Dochutěte solí a pepřem.

krok 4

Na závěr vmíchejte vejce a ještě krátce orestujte.

krok 5

Mezitím začněte vařit těstoviny na skus. Slijte je a promíchejte se směsí.

krok 6

Podávejte posypané hoblinkami z parmazánu.