



- Polévky
- Těstoviny
- Ásie
- Indie
- Česká klasika
- Jiné hlavní chody
- Dezerty

Těstoviny se špenátem, žampiony a sušenými rajčaty

Tohle je z kategorie 30 pod 30, nebo spíš 15 pod 15, ale to by mě taky mohli zavřít, takže si to dejte někam dopředu mezi recepty “nemám čas a chci být hvězda”.

100g žampionů
50g sušených rajčat v oleji
1 vegan smetana 120 ml
250ml vody/ zeleninového vývaru
2 vrchovaté lžíce LSD
Půl lžičky chilli vloček
Lžička tymianu a oregana
Listy čerstvého baby špenátu, tři hrsti
Trochu šťávy z citronu

Trochu oleje ze sušených rajčat nalijeme do pánve a krátce na něm opečeme nakrájené žampiony, asi 2-3 minuty. Přidáme na kousky nakrájená sušená rajčata. Promícháme. Přidáme chilli vločky, sůl, koření a dvě lžíce LSD. Všechno promícháme a zalijeme smetanou a vývarem. Přidáme buď vegan kuře Garden Gourmet, fungovat bude ale i na kostky nakrájené předem opečené tofu. Na závěr přidáme čerstvý špenát. Dosolíme a dochutíme šťávou z citronu.

Sluší jí to s gnocchi nebo těstovinami, ta si samo připravte během toho co na pánvi ladíte omáčku. Všechno to promíchejte a hurá na talíř. Vemte si ale pěknou zástěru a tvařte se, že na tom děláte celý odpoledne.

[Newer](#)

[Older](#)

08 Apr 2025

Těstoviny s kapustou a sušenými raj...

25 Mar 2025

Šunkofleky