

Bleskurychlé těstoviny s masovými knedlíčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 2

- krátkých těstovin, penne 200 g
- Kvalitních klobásek 250 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Čerstvý špenát 250 g
- Piniových oříšků, opražených 3 lžíce
- Strouhaný parmezán 50 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Těstoviny dejte vařit podle návodu, aby zůstaly pevné na skus (obvykle to trvá osm minut). Zatím zbavte klobásky střívek a z náplně vytvarujte dvanáct kuliček. Vinnou klobásu nakrájejte na čtyřcentimetrové kousky.

2. Ve vyšším kastrolu zahřejte olej, přidejte masové kuličky a na středním plameni smažte ze všech stran - asi pět minut, syrovou vinnou klobásu o něco déle. Vložte špenát a krátce opečte, dvě až tři minuty, jenom co lístky zavadnou. Lehce osolte a důkladně opepřete, pak vsypte opražená piniová jádérka.

3. Scezené těstoviny vyklopte do kastrolu, přidejte polovinu sýra a pořádně protřepejte. Rozdělte do misek, podávejte se zbylým parmazánem.