

Rychlé těstoviny s klobáskou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Grilovací klobásky 6 ks
- Fenyklová semínka 1 lžička
- Žampiony 250 g
- Červené víno 150 ml
- Rajčatová omáčka 650 g
- Těstoviny 300 g
- Parmazán 2 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Zahřejte velkou pánev a vsypte na ni maso z klobásek a fenykl. Pár minut opékejte, aby směs zezlátla a pustila tuk; při míchání se snažte hmotu rozdělit, aby byly jednotlivé kousky co nejmenší. Pak přidejte žampiony a opékejte je pár minut, aby začaly měknout. Teď vmíchejte víno, nechte ho minutu bublat, pak přidejte rajčatovou omáčku a pořádně ji prohřejte.

Mezitím uvařte v osolené vodě těstoviny. Slijte je a vmíchejte do omáčky. Důkladně promíchejte, aby

se rovnoměrně obalily, rozdělte na čtyři talíře a podávejte s parmazánem