

Co s nepovedenými těstovinami?



Příliš mnoho těstovin? Nevadí!

Nadměrné množství těstovin není odsouzeno k záhubě. Přečtěte si naše tipy:

- **Rychlým SOS receptem**, který spolehlivě zužitkuje veškeré zbytky, **jsou saláty** – stačí přidat čerstvou či naloženou zeleninu, nejemno nakrájenou šunku, sýr, oblíbený dresink a dobrota je na světě!
- Jídlo, co dům dá, vytvoříte i z rozvařených těstovin. Přidejte k nim orestovanou cibulku, uzeninu, zeleninu či sýr, dobře promíchejte, zalijte rozšlehaným vejcem ochuceným bylinkami a kořením dle chuti a **na pánvi vytvořte vynikající zapečené těstoviny**.
- Těstoviny je také možné doplnit zbylými vařenými bramborami a spolu s vejci, sýrem a šunkou **vytvořit rychlou omeletu** na vysoké pánvi.
- Recept chudých, který ovšem nabízí spoustu vynikajících chutí, jsou **nudle s bramborem**. Zbylé těstoviny promícháme na sádle a osmažené cibulce s pokrájenými vařenými bramborami, dochutíme solí, pepřem a drceným kmínem. Luxusnější verze docílíme, pokud k základu přikrájíme slaninu nebo jinou uzeninu.
- **Především malí strávníci uvítají sladkou variantu těstovin s pořádnou čepicí máku a moučkového cukru, zakápnutou přepuštěným máslem.**

Ani zapečené těstoviny s tvarohem a ovocem nikoho neurazí, hlavně když na jejich povrch navrstvíme vyšlehané bílky s cukrem a celé zapečeme.

Vyzkoušejte náš recept:

Těstovinový salát

350 g těstovin, 100 g pečeného kuřecího masa, 100 g černých oliv, 100 g sušených rajčat naložených v oleji, hrst rukoly, 1 stroužek česneku, 200 g zakysané smetany, 1 lžíce olivového oleje, sůl, pepř

Olivy a rajčata nasekáme nahrubo, smícháme s uvařenými těstovinami, natrhanou rukolou a kuřecím masem nakrájeným najemno. Ze smetany, lisovaného česneku, olivového oleje, soli a pepře vytvoříme dresink, který dobře vmícháme do salátu. Necháme hodinu uležet v lednici a podáváme.