



## Celozrné spaghetti s vepřovou krkovicí, žampiony a pórkem (2 porce)

### INGREDIENCE:

300 g celozrné spaghetti	
300 g vepřové krkovice	<i>(nakrájené na menší kousky)</i>
150 g žampionů	<i>(nakrájených na menší kousky)</i>
50 g pórků	<i>(nakrájeného na nudličky)</i>
60 g kapie	<i>(nakrájené na nudličky)</i>
1 stroužek česneku	<i>(nakrájený na slabé plátky)</i>
½ červené cibule	<i>(nakrájené na slabé plátky)</i>
4 lžice sójové omáčky	

olivový olej  
sůl  
pepř  
petrželka

### POSTUP:

Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě a scedte. Na olivovém oleji orestujte vepřovou krkovicí, česnek, červenou cibuli a žampiony. Přidejte pórek, kapii, uvařené těstoviny, ochutíte sójovou omáčkou, pepřem a dobře promíchejte. Na talíři ozdobte petrželkou.

### TIP:

- Ve vegetariánské verzi můžeme vepřovou krkovicí nahradit brokolicí.
- Místo pórků je možné použít jarní cibulku.
- Při přípravě je důležité použít pánve určenou pro vysoké teploty a ingredience na ní zprudka opéct.

