

Krémes darált húsos tészta

Tejszínes darált húsos tészta egyszerű alapanyagokból, mégis gazdag ízekkel.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 30 perc

Adag: 4

Főétel

HOZZÁVALÓK

250 g tészta

500 g darált sertés-marhahús

200 ml tejszín

30 g sajt

Fél vöröshagyma

3 gerezd fokhagyma

Só

Bors

Majoranna

Bazsalikom

Oregánó

ADATOK

Szerző

briguli

Publikálva

2026.03.11

ELKÉSZÍTÉS

1.

A darálthúst megpirítom, majd hozzáadom a vöröshagymát és fokhagymát. Közben elkezdem puhára főzni a tésztát.



2.

Fűszereztem sóval, borssal, majorannával, bazsalikommal és oregánóval.



3.

Hozzáadtam a tejszínt és a sajtot, a tészta vizéből egy evőkanállal, majd addig kevertem amíg kicsit krémes lett.



4.

Hozzáöntöttem a tésztát és melegen tálaltam.

