



Houbové fettuccinne s dušenou šunkou

Ingredience:

Na těstoviny:

200 g semolina (krupice z tvrdozrnné mouky)

150 g hladká mouka

50 g rozemleté sušené houby

4 ks vejce

2 pol. lžíce olivový olej

Sůl

Na omáčku:

100 g [Pražská šunka](#)

Mladý nebo mražený hrášek

½ cibule

200 ml smetana

30 g máslo

50 g parmazán

Sůl

Pepř

Postup:

V míse smícháme oba druhy mouky, houbový prášek (buď koupíte nebo si sušené houby rozmixujete na hrubo a prosejete sítkem), vejíčka, špetku soli a olivový olej a vypracujeme v tuhé těsto, které, zabalené do potravinářské folie necháme odležet v chladu alespoň 30 min. Vyválíme tenké pláty o délce zhruba 40 cm a nakrájíme je na 0,5 cm nudle (s ručním strojkem na těstoviny půjde vše lehčeji). Těstoviny vaříme v osolené vodě 2-3 min., až těsně před dokončením omáčky. Na másle (v pěkné těžké pánvi) orestujeme lehce cibuli na jemno, po minutě přidáme šunku na kostičky a restujeme další 3 minuty. Přidáme krátce povařený čerstvý mladý hrášek (nebo zmražený), smícháme s lehce zcezenými těstovinami, promícháme, zalijeme smetanou, přisypeme parmazán, osolíme, opepříme a necháme zhoustnout. Podáváme na přehřátých talířích, ozdobené hoblíčkami parmazánu.

