Tagliatelle s liškami

Počet porcí: 3
Doba přípravy: 35 minut

Postup přípravy

Na rozpáleném oleji krátce orestujeme na jemno nakrájenou cibulku a česnek, přidáme na hrubo nasekané lišky. Osolíme, opepříme a smažíme 2 minuty. Poté přidáme 1 lžičku tymiánu, víno, smetanu a krátce povaříme. Do pánve přidáme již uvařené těstoviny. Promícháme, přidáme čerstvý špenát, krátce dusíme a ihned podáváme. Servírujeme s čerstvě nastrouhanou citronovou kůrou a parmazánem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 2 g
- **Houby čerstvé** - 200 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 100 g
- **Parmazán 100 g** - 30 g
- **Špenátové listy** - 100 g
- **Pepř čtyř barev celý 16 g** - 3 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 2 g
- **Tymián 10 g** - 5 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Tesco Free From Fusilli těstoviny sušené bezvaječné 500 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE