

Cuketové tagliatelle s houbovo-ořechovou omáčkou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Houby (2 lžíce) namočíme na 24 hodin do studené vody, necháme okapat a vložíme do marinády z olivového oleje (1 lžíce), soli, pepře, najemno nakrájené petrželky, rozmarýnu a nahrubo nakrájeného česneku. Necháme odpočívat přes noc, druhý den vyjmeme česnek.

Připravíme si omáčku: Oloupeme a nakrájíme topinambury na kousky, všechny ingredience, kromě cukerty a šafránu, přendáme do mixéru a na pulsní chod mixujeme tak, aby byly stále vidno větší kousky, čas od času shrneme po stranách. Necháme odpočinout v lednici.

Cuketu (4-5 kusů) oloupeme a s pomocí škrabky na brambory vytvoříme 'tagliatelle'. Kousky cukety dáme do cedníku a osolíme, necháme 20-30 minut odstát, poté zabalíme do kuchyňské utěrky a lehce přitlačíme, abychom se zbavili přebytečné vody. Vložíme tagliatelle do misky, přidáme šafrán a důkladně promícháme tak, aby byly všechny rovnoměrně obarveny. Servírujeme ozdobené půlkami vlašských ořechů a snítky petrželky.

Ingredience

- **Cuketa** - 500 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 3 g
- **Rozmarýn čerstvý 18 g** - 3 g
- **Olivový olej** - 25 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 40 g
- **Pitná voda nesycená** - 30 g
- **Hřib smrkový sušené houby** - 40 g
- **Šafrán** - 0.02 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

