

# Tagliatelle so smotanovou omáčkou a grilovanou rybou

## Potrebuje

- - Tagliatelle al. široké rezance
- - biela ryba, treska
- - soľ, mleté čierne korenie
- - citrón
- - Omáčka:
- - šampiňóny
- - smotana na varenie
- - hrst' nastrúhaného syru Karička tehla
- - mleté čierne korenie
- - červená sladká paprika
- - petržlenová vňať

## Postup

Rybu osušíme, osolíme, okoreníme a ugrilujeme alebo opečieme na panvici. Pokvapkáme citrónom a odložíme do tepla.

Omáčka - na oleji opražíme očistené a na plátky nakrájané šampiňóny, pridáme smotanu na varenie a za hrst' nastrúhaného syra. Necháme zovrieť, miešame až sa syr rozpustí. Osolíme len zľahka, okoreníme mletým čiernym korením a štipkou červenej papriky pre farbu.

Cestoviny - uvaríme podľa návodu, nepreplachujeme studenou vodou. Uvarené preložíme do rajnice k horúcej omáčke a dobre premiešame. Podávame s kúskami grilovanej ryby a posypané petrželkou.

---

Tento recept nám posielala: Eva zo Starej Turej

náročnosť: nízka

čas: 25 minút

porcie: 2