

Tagliatelle so syrovo-smotanovou omáčkou a smrčkami

Potrebuje

- - 200 g cestoviny tagliatelle
- - 1 ks Karička črievko
- - 2 hrste huby smrčky
- - pór
- - 100 ml smotana na varenie
- - 50 ml suché biele víno
- - morská soľ
- - mleté čierne korenie
- - extra panenský olivový olej

Postup

Cestoviny dáme do vriacej posolenej vody a uvaríme. Smrčky umyjeme a osušíme, kúsok póru narežeme na kolieska a na olivovom oleji krátko osmažíme. Pridáme huby, podlejeme vínom, ochutíme soľou, čiernym korením a 5 - 10 minút dusíme.

Potom prilejeme smotanu na varenie a necháme prevrieť. Na záver ešte pridáme Karička črievko. V prípade potreby ešte dosolíme. Uvarené cestoviny vložíme do omáčky, jemne premiešame a servírujeme. Môžeme posypať tvrdým syrom.

Tento recept nám posielala: Lenka z Prešova
náročnosť: nízka
čas: 30 minút
porcie: 2