Citronové tagliatelle

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Tagliatelle 200 g
- Biocitron 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Panenský olivový olej 5 lžíce
- Parmazán 100 g
- Lístky petrželky 1 hrst
- Drcený pepř dle chuti 1 ks
- Sůl dle chuti 1 ks
- Rajčata na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě. Biocitron omyjeme a kůru nastrouháme na co nejjemnějším struhadle. Vložíme ji do velké mísy, kam přidáme prolisovaný česnek, olivový olej, najemno nastrouhaný parmazán. Posekanou petrželku, pepř a sůl.
Z biocitronu vylisujeme šťávu, nalijeme ji k ostatním surovinám a důkladně prošleháme.
Směs promícháme s těstovinami a ozdobíme rajčátky.