

Těstoviny z Říma

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 5

- Těstoviny tagliatelle 500 g
- Extra panenský olivový olej 2 lžíce
- Čerstvý hrášek 300 g
- Menší celer, oloupaný a na kostičky 1 ks
- Parmazán (strouhaný, na dochucení) 1 balení
- Česnek (prolisovaný) 2 stroužek
- Citron (kůra) 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nejprve namočíme houby do vroucí vody. V hrnci rozežřejeme máslo, přidáme mouku a uděláme jíšku.

Jakmile mouka zavoní, zalijeme ji studenou vodou a rozmícháme dohladka. Přidáme namočené a slité houby, brambory, pokrájenou kořenovou zeleninu a majoránku. Osolíme a opepříme. Polévku chvilku mícháme a poté ji necháme asi 35 minut vařit na mírném plameni.

Na závěr do polévky přidáme prolisovaný česnek, dle chuti ještě sůl a pepř a směle podáváme.