

Těstoviny s jemným cuketovým krémem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 1 lžíce
- Šalotka, nasekaná 1 ks
- Cuketa, na tenké plátky 2 ks
- Sůl 2 špetka
- Pepř 2 špetka
- Drůbeží vývar 100 ml
- Šafrán 5 snítka
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Těstoviny linguine 320 g
- Mandle na ozdobení 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1) Nasekanou šalotku orestujte na lžíci másla, přidejte 2 cukety nakrájené na tenké plátky, osolte, opepřete a míchejte 5 minut. ☐☐

2) Zalijte drůbežím vývarem, v němž jste nechali po dobu pěti minut povařit pár nitek šafránu, a pak přidejte ještě smetanu. Vařte pár minut a pak promíchejte s těstovinami – ideální jsou linguine.

☐☐3) Ozdobte opraženými mandlemi.

