

# Těstoviny primavera s chřestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- těstoviny 500 g
- mrkev 2 ks
- lusky cukrového hrášku 125 g
- olivový olej 4 lžíce
- máslo 1 lžíce
- česnek 1 stroužek

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Itálie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Mrkev očistíme, oloupeme, omyjeme a nakrájíme na nudličky. Cukrový hrášek očistíme a omyjeme. Několik lusků odložíme stranou, zbytek rovněž pokrájíme na nudličky. Chřest oloupeme, zbavíme dřevnatých konců a rozkrájíme na kolečka.
2. Zeleninu opékáme za stálého míchání 6 – 8 minut na olivovém oleji a másle. Přilísujeme oloupaný česnek. Ochutíme citronovou šťávou, osolíme a opeříme.
3. Těstoviny uvaříme v dostatečném množství osolené vody podle návodu na obalu, potom je scedíme a vmícháme do zeleniny. Porce rozdělíme na talíře, posypeme parmazánem a můžeme podávat.