

Casarrece s tatarskou paprikou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 3

- těstovin Casarecce 300 g
- olivový olej 3 lžíce
- červená paprika 1 ks
- žlutá paprika 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- mleté chilli 1.2 lžička
- bazalka 1.2 svazek

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

PŘÍPRAVA:

Paprikové lusky rozpulte a vyřízněte jaderník; vždy 2 červené a 2 žluté poloviny potřete 1 PL oleje a pod přehřátým grilem grilujte asi 15 minut do hněda; dejte do mrazicího pytlíku a nechte v mrazničce vychladnout; oloupejte kůži z paprikových lusků; dužinu a 2 PL olivového oleje zmixujte tyčovým mixérem na jemné pyré; okořeňte chili práškem, solí a pepřem.

POSTUP:

Zbylé paprikové lusky rozkrájejte na malé kostičky; bazalku umyjte, opatrně osušte a nakrájejte na tenké proužky; casarecce uvařte ve slané vodě do měkka přesně podle návodu na obalu; poté slijte a smíchejte s paprikovou omáčkou; casarecce rozdělte na porce a posypte je paprikovými kostičkami a bazalkou.