

Špagety s pistáciovou omáčkou a krevetami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Špagety 200 g
- Tygřích krevet 12 ks
- Máslo 30 g
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Loupaných pistácií 70 g
- Kuřecí vývar 100 ml
- Olivový olej 2 lžíce
- Čerstvá strouhanka 4 lžíce
- Kůra z pomeranče, nastrouhaná 1 ks
- Cukr na dochucení dle chuti 1 lžička
- Sůl dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1 Krevety oloupejte (nechte jim jen ocásek), očistěte je, opláchněte a nechte okapat. Pistácie rozmixujte spolu se smetanou na pastu a podle chuti osolte a prisladte. Do osolené vroucí vody dejte těstoviny a uvařte je podle návodu.

2 Mezitím na velké pánvi rozehřejte olej a zprudka na něm opečte krevety; stačí minuta. Zalijte je vývarem, přidejte máslo a nechte vývar trochu odvařit. Přidejte pistáciovou pastu a vše promíchejte.

3 Uvařené špagety slijte a vsypte na pánev. Vše promíchejte tak, aby se těstoviny smíchaly s omáčkou. Rozdělte na talíře a dozdobte nastrouhanou kůrou z pomerance, nahrubo nasekanými pistáciemi a na másle opečenou strouhankou.