

Papardelle se sušenými rajčaty a smetanou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Čerstvých chlazených těstovin 1 kg
- Olivový olej 1 lžíce
- sušených rajčat 300 g
- Smetana 30% 700 ml
- Čerstvá bazalka (lístky) 1 hrst
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Parmazán 90 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Do vroucí osolené vody přidejte pár kapek olivového oleje a vložte papardelle. Vařte jen asi minutu, aby se těstoviny nerozvařily a zůstaly pevné na skus. Pak je scedte.
2. Mezitím vlijte na pánev smetanu a přidejte do ní překrojená sušená rajčata i roztrhané lístky bazalky. Chvilí povařte a pak ochuťte solí a pepřem.
3. Omáčku smíchejte s těstovinami, na talíři posypte strouhaným parmazánem a podávejte.