

Špagety s citronem a parmazánem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 300 g
- Mražený hrášek 200 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Tvarohová pomazánka 200 g
- Kůra z citronu 1 ks
- Strouhaný parmazán 6 lžíce
- Petrželka 2 lžíce
- Sůl 4 špetka
- Pepr 3 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Uvařte špagety tak, aby byly na skus. Na poslední tři minuty varu k nim přisypte hrášek.
2. Mezitím rozehejte ve velké pánvi olej a osmahněte na něm cibuli tak, aby změkla, ale příliš se nezabarvila do červena. Vmíchejte tvarohovou pomazánku a trochu vody od těstovin, vše rozmíchejte na jemnou hladkou omáčku. Přidejte do ní citronovou kůru a dvě třetiny sýra.
3. Scedte špagety a hrášek, vraťte je do hrnce a přelijte omáčkou. Promíchejte, osolte a opepřete.

Rozdělte na talíře, posypte zbylým sýrem a petrželkou nebo pažitkou a podávejte, nejlépe s míchaným listovým salátem.