Tagliolini alla pescatora

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 sklenice
- Česnek, oloupaný 3 stroužek
- Mrkev 1 ks
- Mušle 400 g
- Bílé víno 1 sklenice
- Humr, uvařený 500 g
- Třešňová rajčata 1 hrst
- Petrželka 1 hrst
- Těstoviny 400 g
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka
- Cukr 1 špetka
- Koňak 1.2 sklenice
- **K podávání**
- Salátové listy 4 hrst
- Černé olivy 2 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve velké silnostěnné pánvi rozehřejte olej a osmahněte na něm jemně nasekaný česnek. Vsypte

nastrouhanou mrkev, promíchejte, přisypte mušle, pánev přikryjte a na mírnějším plameni nechte všechno tři až čtyři minuty povařit. Do velkého hrnce dejte mezitím vařit vodu na těstoviny.

Až se mušle otevřou, vlijte bílé víno, přidejte očištěného humra i překrájená rajčata. Osolte a opepřete, posypte částí petrželky a vyrovnejte chuť špetkou cukru. Nechte minutu dvě prohřát – a v této chvíli dejte vařit těstoviny.

Do směsi v pánvi přilijte koňak a nechte minutu dvě odvářet; za tu dobu už by měly být čerstvé těstoviny uvařené. Máte-li suché těstoviny, řiďte se návodem na obalu a dejte je vařit o pár minut dříve.

Těstoviny slijte a vsypte do pánve. Dobře promíchejte, posypte zbylou petrželkou a podávejte na listech salátu. Doplňte olivami.