

Těstoviny s artyčoky a citronem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 400 g
- Kůra z citronu 1 ks
- Šťáva z citronu 1 ks
- Strouhaný parmazán 50 g
- Artyčikové srdíčka 100 g
- Černé olivy 1 hrst
- Rukola 100 g
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dejte vařit těstoviny podle návodu na obalu. Mezitím smíchejte citronovou šťávu a kůru, olivový olej a parmazán. Až budete slévat špagety, nechte si stranou tři lžíce vody z vaření. Slité špagety vraťte do hrnce, promíchejte s citronovou směsí, vodou z vaření, artyčoky a olivami. Krátce prohřejte, podle chuti osolte a opepřete, vmíchejte rukolu a podávejte.