

# Citrónové těstoviny s bazalkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- těstoviny 400 g
- kuřecí vývar 100 ml
- extra panenský olivový olej 50 ml
- máslo 80 g
- bio citrón 1 ks
- čerstvé bazalkové lístky 1 hrst
- parmezán 60 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1

Do vroucí osolené vody dejte vařit těstoviny. Tagliolini vařte do poloměkka, aby byly al dente (na skus). I když jsou v tuto chvíli ještě tvrdé, slejte je. Vlastním teplem ještě trochu změknou.

2

V pánvi rozpustíte máslo a přidejte kousky oloupaného a nakrájeného citronu. Přidejte trochu vývaru, uvařené těstoviny a nastrouhaný parmezán. Promíchejte a přidejte natrhané lístky bazalky.

3

Jednotlivé porce rozdělte na talíře a před podáváním je posypte hoblinkami parmezánu

## **Poznámka:**

těstoviny (dlouhé nudle, např. tagliolini)

parmezán (1/2 nastrohaného a 1/2 vcelku)