

Těstoviny s hráškem a tyrolským špekem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Penne 400 g
- Čerstvý hrášek 150 g
- Panenský olivový olej 2 lžíce
- Tyrolský špek 200 g
- Ricotta 280 g
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Kerblík 3 hrst
- Mořská sůl 4 špetka
- Čerstvě mletý pepř 2 špetka
- Parmazán 40 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Vhodte těstoviny do vroucí osolené vody a uvařte je na skus podle návodu na obalu.

2 Mezitím nasypete do kastrůlku s vroucí vodou hrášek, povařte dvě minuty, slijte a zchladte pod tekoucí studenou vodou. Pokrájejte špek na nudličky a v pánvi na oleji ho opékejte asi tři minuty dokřupava. Přidejte hrášek, míchejte minutu a vypněte. Směs promíchejte v míse se scezenými těstovinami, ricottou, citronovou šťávou, kerblíkem, osolte a opepřete. Při podávání posypejte parmazánem.

