

Těstoviny s chřestem a mátovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máta 3 svazek
- Ricotta 250 g
- Parmazán 40 g
- Těstoviny farfalle 400 g
- Zelený chřest 200 g
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Těstoviny dejte vařit podle návodu na obalu. V robotu rychle nasekejte mátové lístky, ricottu a strouhaný parmazán, aby vznikla hladká zelená omáčka (pokud by měl robot viditelné obtíže, přidejte trochu vody z těstovin). Pořádně osolte a opepřete.

2 K těstovinám na poslední dvě až tři minuty vaření přidejte nakrájený chřest. Až budete těstoviny s chřestem slévat, schovejte si trochu vody. Těstoviny, chřest a podle potřeby také pár lžic vody vraťte do hrnce. Rychle vmíchejte mátovou omáčku, jídlo rozdělte na čtyři talíře, navrch dejte čerstvé hobliny parmazánu a okamžitě podávejte.