

Těstoviny s pepřem a křupavými kapary

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny papardelle 400 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Kapary 2 lžíce
- Parmazán 100 g
- Čerstvá smetana 200 ml
- Mořská sůl 4 špetka
- Máslo 2 lžíce
- Bílý pepř 3 lžička
- Citronová kůra 1 lžička
- Citronová šťáva 1 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Uvařte těstoviny podle návodu na obalu. V malé pánvičce rozpalte olej a opékejte v něm kapary dokřupava asi 1-2 minuty. Vyjměte a nechte na papírové utěrce odsát přebytečný tuk.

2 V kastrůlku zahřejte smetanu, přidejte polovinu pepře, osolte a míchejte asi 3 minuty. Ztlumte oheň, vmíchejte parmazán, citronovou kůru i šťávu a po minutě vypněte. Okamžitě po kouskách zašlehejte máslo a vmíchejte do zcezených těstovin. Na talíři posypte zbytkem pepře a ozdobte kapary a hoblinami parmazánu.

