

Ostré tagliatelle s houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 4 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Pancetta 50 g
- Sušená chilli paprička 1 ks
- Houby 300 g
- Sůl 4 špetka
- Těstoviny tagliatelle 320 g
- Parmazán 50 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V pánvi na 4 lžících oleje opékejte asi minutu 2 pokrájené stroužky česneku, 50 g pancetty či jiné slaniny a 1 drcenou sušenou chilli papričku. Přisypte 300 g pokrájených hub, osolte a za stálého míchání zvolna opékejte 10 minut. Přimíchejte tagliatelle; podávejte se strouhaným pecorinem či parmazánem.