

Riccioli alla vodka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 2 lžíce
- Červená paprika 2 ks
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Smetana 30% 200 ml
- Vodka 3 lžíce
- Těstoviny riccioli 320 g
- Pažitka 1 hrst
- Parmazán 50 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na 2 lžících másla doměkka opékejte 2 červené papriky, na nudličky. Osolte, opepřete, přidejte lžičku dijonské hořčice, 200 ml 30% smetany, 3 lžíce vodky a už jen prohřejte. Smíchejte s uvařenými těstovinami riccioli. Podávejte s nasekanou pažitkou a strouhaným parmazánem.