

Fusilli s karotkovým krémem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 1 ks
- Karotka 400 g
- Cibule 1.2 ks
- Sůl 4 špetka
- Pepř 4 špetka
- Smetana 30% 80 ml
- Parmazán 2 lžíce
- Těstovin fusilli 320 g
- Kopr 3 lžíce
- Máslo 1 ks
- Karotka 400 g
- Cibule 1.2 ks
- Sůl 4 špetka
- Pepř 4 špetka
- Smetana 30% 80 ml
- Parmazán 2 lžíce
- Těstovin fusilli 320 g
- Kopr 3 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Opékejte na másle asi 4 minuty 400 g karotky na nudličky a 1/2 cibule na plátky. Osolte, opepřete, podlijte vodou a duste doměkka. Čtvrtinu dejte stranou a zbytek rozmixujte s 80 ml 30% smetany a 2 lžícemi parmazánu. Vše přidejte k fusilli smíchaným se 2 lžícemi másla a trochou nasekaného kopru.