

TAGLIATELLE S PIKANTNÍM SALÁMEM, PINIEMI A RUKOLOU

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 250 g
- vejce 2 ks
- parmazán 1 lžíce
- **Omáčka**
- pikantní salám 150 g
- parmazán 50 g
- pinie 10 g
- šalotka 2 ks
- zeleninový vývar 2 dl
- máslo 150 g
- listová petržel 1 hrst
- lístky z červené řepy 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Suroviny smícháme dohromady a vypracujeme kompaktní těsto. Zabalíme do fólie a dáme na 1 hodinu do lednice. Strojem na těstoviny tvarujeme nudle, které vaříme v osolené vodě asi 3 minuty.

Omáčka

Na olivovém oleji orestujeme šalotku krájenou najemno, pak přidáme Ventricino a pinie. Zalijeme vyvarem a svaříme na polovinu. Po kouscích vkládáme krájené studené máslo a vymícháme krémovou konzistenci. Ochutíme solí, sekanou listovou petrželí a promícháme s vařenou pastou. Na talíři dozdobíme strouhaným parmezánem a lístky z červené řepy.