Farfalle s bazalkovou omáčkou

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- farfalle 400 g
- olivový olej 1 lžíce
- šalotka 3 ks
- česnek 2 stroužek
- citrónová kůra 1 ks
- citrónová šťáva 1 ks
- přírodní řecký jogurt 250 ml
- čerstvá bazalka 4 lžíce
- hladkolistá petržel 4 lžíce
- sůl 1 lžička
- čerstvě mletý pepř 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1
Ve velkém hrnci uveďte do varu osolenou vodu, v níz uvařte farfalle asi 10 minut al dente.

2
Mezitím na středním žáru ve velké hluboké pánvi rozehřejte olej, na kterém smažte cibuli a česnek

3–4 minuty doměkka. Zalijte citronovou šťávou a asi 2 minuty povařte, aby se tekutina úplně vyvařila. Odstavte z plotny a do cibule vmíchejte jogurt, strouhanou citronovou kůru a nadrobno nasekanou bazalku a petržel. Dochuťte solí a pepřem. Vařené těstoviny sceďte, vyklopte do pánve, promíchejte s omáčkou a ihned servírujte.