

FARFALLE S LIŠKAMI, BYLINKOVOU SMETANOU, SÝREM COMTÉ A LÍSTKY ČERVENÉ ŘEPY

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- nevařené farfalle Lagris 300 g
- čerstvé lišky 200 g
- smetana 4 dl
- bílé víno 1 dl
- šalotky 2 ks
- česnek 2 stroužek
- sýr comté 80 g
- čerstvé bylinky 1 hrst
- olivový olej 1 lžíce
- lístky červené řepy 8 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Farfalle uvaříme v osolené vodě a scedíme. Lehce prolijeme olivovým olejem.

Na páněv vložíme najemno krájenou šalotku, česnek a přidáme lišky. Krátce orestujeme a

zastříkneme vínem, které necháme zcela odvařit. Přilijeme smetanu a provaříme do mírného zhoustnutí. Ochutíme solí a pepřem. Přidáme sekané bylinky a dále již nevaříme. Do pánve přidáme vařené farfalle a promícháme. Jednotlivé porce zdobíme hoblinkami sýru Comté a lístky červené řepy, které jsme lehce zakápli olivovým olejem.

Poznámka:

čerstvé bylinky - petržel, pažitka