

Paprikové tagliatelle

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- trocha olivového oleje 1 ks
- větší cibule 1 ks
- česnek 4 stroužek
- červená paprika 1 ks
- žlutá paprika 1 ks
- trocha soli 1 ks
- trocha pepře 1 ks
- těstoviny tagliatelle 250 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmahneme na půlkolečka nakrájenou cibuli. Přidáme plátky česneku, na proužky nakrájené papriky, podlijeme troškou vody, podle chuti osolíme, opepříme a necháme dusit. V osolené vodě uvaříme tagliatelle podle návodu a scedíme je.

Až budou papriky měkké, přisypeme k nim uvařené těstoviny, promícháme a necháme chvíli prohřát.