

Těstoviny s hráškem a chřestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čerstvé těstoviny 500 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Jarní cibulka 2 ks
- Zelený chřest 6 ks
- Fazolové lusky 100 g
- Hrášek 100 g
- Cherry rajčata 200 g
- Kuřecí vývar 200 ml
- Parmazán 40 g
- Bazalka 1 špetka
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvařte na skus. Na olivovém oleji orestujte nasekané jarní cibulky, přijďte nakrájený chřest, fazolky, hrášek a cherry rajčata. Zalijte troškou vývaru, osolte, opepřete a restujte asi 2 minuty tak, aby zelenina zůstala křupavá. Podávejte smíchané s těstovinami, nastrohaným parmazánem a ozdobte bazalkou.