

Tagliatelle

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Česnek 9 stroužek
- Čerstvý losos 300 g
- Kopr 4 lžíce
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle potřeby 1 ks
- Těstoviny tagliatelle 130 g
- Mascarpone 4 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na olivovém oleji osmahneme česnek, přidáme nakrájeného čerstvého lososa, kopr, pepř a sůl podlijeme teplou vodou s rozmíchaným mascarpone.

Těstoviny uvaříme, scedíme a přidáme do směsi. V případě potřeby můžeme podlít vodou, v níž se vařily. Pak vše promícháme a povaříme dalších 5 minut, dokud škrob z těstovin nezahustí omáčku. Podáváme pokapaným olivovým olejem a citronovou šťávou.