Domácí bylinkové tagliatelle

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Pšeničná mouka 400 g
- Bazalkové pesto 1 lžička
- Čerstvé bylinky 1 svazek
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl 1.2 lžička
- Anglická slanina 100 g
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Strouhaný sýr 100 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si připravíme těstoviny. V misce rozšleháme a osolíme vejce, nalijeme je na mouku a pomalu začneme zpracovávat. Přidáme pesto, nasekáme čerstvé bylinky a olej a pomocí elektrického šlehače vypracujeme vláčné, lesklé těsto. Na závěr je ještě prohněteme rukama. Pokud se těsto lepí, přisypeme trochu mouky, a je-li příliš tuhé, přidáme trochu vody. Hotové těsto zabalíme do fólie a dáme na 30 minut do lednice.
Těsto rozválíme na pomoučeném vále na tenký plát a nakrájíme na dlouhé, asi 1 cm široké nudle. Ty pak uvaříme v dostatečně osolené vodě s trochou olivového oleje, slijeme a propláchneme teplou vodou.

Hotové těstoviny smícháme s osmaženými kostičkami anglické slaniny, zakysanou smetanou a posypeme sýrem.