

# Citronové tagliatelle

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Tagliatelle 200 g
- Biocitron 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Panenský olivový olej 5 lžíce
- Parmazán 100 g
- Lístky petrželky 1 hrst
- Drcený pepř dle chuti 1 ks
- Sůl dle chuti 1 ks
- Rajčata na ozdobu 1 hrst

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě. Biocitron omyjeme a kůru nastrouháme na co nejjemnějším struhadle. Vložíme ji do velké mísy, kam přidáme prolisovaný česnek, olivový olej, najemno nastrouhaný parmazán. Posekanou petrželku, pepř a sůl.

Z biocitronu vylisujeme šťávu, nalijeme ji k ostatním surovinám a důkladně prošleháme. Směs promícháme s těstovinami a ozdobíme rajčátky.