Těstoviny s omáčkou z krabích tyčinek

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- **omáčka**
- olej 3 lžíce
- rajče 3 ks
- krabí tyčinky 1 balíček
- jarní cibulky s natí 3 ks
- sůl 1 ks
- citron 1 ks
- drůbeží vývar 250 ml
- smetana 250 ml
- mletý černý pepř 1 ks
- **příloha**
- těstoviny 1 balíček

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Těstoviny dáme vařit do vroucí osolené vody. Vaříme je podle návodu na obalu. Během vaření si připravíme omáčku z krabích tyčinek .

Omyté cibulky rozdělíme na bílou a zelenou část, obojí nakrájíme na jemná kolečka. Rajčata ponoříme na chvíli do vroucí vody, spaříme, oloupeme a rozkrájíme na malé kostičky. Citron

omyjeme a nastrouháme asi z jedné půlky kůru. Citron pak rozkrojíme a z jedné půlky vymačkáme šťávu. Krabí tyčinky nakrájíme na kousky.

Bílou nakrájenou část cibule zpěníme na rozehřátém oleji. Přidáme kůru i šťávu z citronu a polovinu vývaru nebo bujonu. Za stálého míchání a odpařování necháme omáčku zhoustnout. Postupně přiléváme zbytek vývaru a celou smetanu. Do omáčky přidáme pokrájené krabí tyčinky, rajčata a zelenou cibulovou nať. Osolíme, ochutíme pepřem a na mírném ohni za stálého míchání asi 2 minuty povaříme. Omáčkou z krabích tyčinek přeléváme těstoviny.

Těstoviny s omáčkou z krabích tyčinek, jsou lehkým a chutným pokrmem. Na talíři je zdobíme troškou zelené cibulové natě nebo petrželky.