

Tagliatelle z Kampánie

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olej 3 lžíce
- Česnek, oloupaný, zmáčknutý v dlani 2 stroužek
- Rajčata, nasekaná 450 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Těstoviny tagliatelle (černé) 350 g
- Krevety 400 g
- Rukola 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olej rozpalte v pánvi, přidejte rozmáčknuté stroužky česneku a opečte je dohněda. Poté česnek vyhodte a do pánve naopak dejte rajčata. Osolte je a opepřete a za občasného míchání 10 minut opékejte. Mezitím uvařte těstoviny ve vroucí osolené vodě podle návodu na obale tak, aby byly al dente neboli na skus. Do pánve s rajčatům přidejte krevety a krátce provařte doměkka, ale dbejte na to, aby nebyly gumové. Nakonec do pánve vmíchejte scezené těstoviny. Podávejte posypané rukolou.