

Pappardelle s chřestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Pappardelle těstoviny 400 g
- Sůl 1 špetka
- Šalotky 5 ks
- Zelený chřest 1.5 kg
- Zeleninový vývar 1 l
- Malinový ocet 5 lžíce
- Sladká hořčice 2 lžíce
- Strouhaná citronová kůra 2 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Cukr 1 lžička
- Směs bylinek(bazalka, rozmarýn, tymián) 2 lžíce
- Šafránové blizny 1 balení
- Olivový olej 3 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme ve slané vodě na skus. Šalotku oloupeme a najemno nakrájíme. Chřest omyjeme, konce odkrojíme a spodní třetinu oloupeme. Zeleninový vývar uvedeme do varu a chřest v něm vaříme asi 8 minut.

Na marinádu dáme do hrnce malinový ocet, 5-6 lžic vývaru z chřestu, hořčici, citronovou kůru, koření a bylinky a zahřejeme. Přidáme šalotku a zamícháme.

Šafránové blizny smícháme s olejem a přimícháme těstoviny.

Těstoviny rozdělíme na talíře, na ně položíme chřest a pokapeme horkou marinádou. Ihned podáváme.