

Tagliatelle s česnekem a feferonkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Petrželová nať 8 ks
- Sůl 1 špetka
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olivový extra panenský olej 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Červená feferonka 2 ks
- Těstoviny Tagliatelle 500 g
- Čerstvé žampiony 8 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Těstoviny uvaříte dle návodu.
2. Mezitím nakrájejte na plátky žampiony a najemno česnek.
3. Feferonky podélně rozkrojte, vyjměte semínka a nasekejte najemno.

- 4.Na pánvi rozpalte olivový olej a začněte na něm restovat žampiony, po chvíli přidejte feferonku.
- 5.K houbám přidejte česnek a krátce osmažte (aby nezhořkl) a odstavte z ohně.
- 6.Hotovou směs osolte, opepřete, zalijte citronem a posypte petrželkou.
- 7.Všechno promíchejte a přidejte ke scezeným těstovinám a ihned podávejte.