

TAGLIATELLE S LILKEM A LANÝŽOVÝM OLEJEM

INKA PAVLÍKOVÁ PRO GRAN MORAVIA



© Inka Pavlíková pro Gran Moravia

Rychlé a jednoduché těstoviny vylepšené lanýžovým olejem.

Příprava:

Těstoviny uvařte „al dente“. Mezitím si na pánvičce poduste na kostičky nakrájený lilek na olivovém oleji, dle chuti přisolate, přidejte uvařené tagliatelle a promíchejte. Na talíři ještě zakápněte lanýžovým olejem a přidejte na jemno pokrájený sýr Gran Moravia.

Suroviny

tagliatelle
olivový olej
lilek

lanýžový olej
sýr Gran Moravia



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST