

BAZALKOVÉ NUDLE S LIŠKAMI

OTTO PLÁŠEK PRO GRAN MORAVIA



© Otto Plášek pro Gran Moravia

Suroviny

10 dkg čerstvých hub (liška obecná)
široké nudle
kousek sýru Gran Moravia
15-20 lístků čerstvé bazalky

olivový olej
sůl
celý kmín
máslo

Těstoviny ochucené bazalkovou omáčkou a bohatě posypané čerstvými houbami.

Příprava:

Dáme vařit široké nudle. Mezitím dobře očistíme a opláchneme čerstvé lišky. V pánvi rozpustíme trochu másla, do kterého dáme špetku celého kmínu a necháme provonět. Přidáme oprané a okapané houby a zlehka orestujeme a podusíme ve vlastní šťávě, dokud nejsou měkké, cca 5 minut. Do vyšší nádoby vložíme 15–20 lístků čerstvé oprané bazalky, přilijeme olivový olej a přidáme nastrouhaný sýr Gran Moravia. Mixujeme vše dohromady ponorným mixérem zcela dohladka. Scedíme uvařené široké nudle, přendáme do střední mísy a přidáme bazalkovou omáčku. Poctivě promícháme. Bazalkové nudle přendáme do hlubokého talíře a bohatě je posypeme na másle podušenými liškami.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



15' PŘÍPRAVA



10' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST