

SPAGHETTI AL TARTUFO

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA



© I love Italy

Suroviny

**olivový olej cca 7 polévkových
lžic**
jeden stroužek česneku
2 – 3 kousky lanýže
300 g špaget

čerstvé hříby, v případě nouze
houbový masox (cca půlka,
maximálně 3/4 jedné kostky) –
nepřehánět, protože jinak bude
všechno příliš slané a riskujete, že
zkažete celý recept

**troška tvrdého sýra Gran
Moravia** (na lehký posyp na konec
– příliš sýra přebije chuť lanýže)

Těstoviny s lanýží (nezaměňovat za lanýžovou omáčku, která obsahuje většinou 1 – 3% lanýže, zbytek jsou hříby, olivy a olivový olej). K lanýžům se perfektně hodí čerstvé hříby, jak je tomu v případě tohoto receptu. Recept pro 2 osoby.

Příprava:

Zapněte plotnu a nechte vařit vodu na těstoviny (osolte ji). Na pánvi nalijte olivový olej a dejte smažit na mírném ohni jeden stroužek česneku, dokud nezezlátne. Mezitím nastrouhejte 3/4 lanýže na velmi drobné kousky (nechte si stranou větší kousek, který potom na konci nastrouháte syrový na talíř). Zezlátlý česnek z pánve vyndejte. Na mírném ohni začněte v pánvi s olejem smažit nastrouhaný lanýž a rozdrobený houbový masox a vše za stálého míchání smažte max. 1 minutu, poté oheň vypněte. Mezitím dovařte těstoviny „al dente“. Na konec smíchejte těstoviny v pánvi s lanýžovou směsí. Na každou porci nastrouhejte čerstvý lanýž, který jste si nechali stranou. Podávejte velmi lehce posypané sýrem a bílým vínem.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



5' PŘÍPRAVA



15' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST