

TAGLIATELLE CON FUNGHI, PANNA E CARNE MACINATA

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA



© I love Italy

Tento recept je skvělá podzimní pochoutka, hlavně když nasbíráte čerstvé hříby a nahradíte jimi žampióny. Tagliatelle se dají dělat takto na smetaně na několik způsobů, např. bez mletého masa jenom s houbami a nebo se dá nahradit mleté maso italskou „salsicciou“. Recept pro 2 osoby.

Příprava:

Na olivovém oleji (cca 3 lžíce) dejte osmažit houby nakrájené na drobno (nebo dle libosti) společně s mletým masem. Osolte, opepřete. Dejte vařit vodu na těstoviny (osolte ji). Hotové těstoviny smíchejte s masem, houbami, trochou sýru a smetanou (pokud použijete českou smetanu na vaření, tak je potřeba ji ještě se směsí povařit, aby zhoustla, ta italská smetana se nevaří – nalije se přímo na směs a těstoviny). Všechno ještě opepřete a pořádně promíchejte. Navrch ještě nasypte trochu sýru Gran Moravia.

Suroviny

300 g mletého masa

250 g čerstvých těstovin tagliatelle

sezónní hříby nebo čerstvé žampióny (cca 100g)

pepř

sůl

olivový olej

smetana na vaření

strouhaný sýr Gran Moravia



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST