

TAGLIOLINI S CITRONEM A SÝREM GRAN MORAVIA



Tato zajímavá varianta těstovin kombinuje chuť citronu, čerstvé bazalky a sýru Gran Moravia.

Příprava:

Nastrouhejte kůru z dobře umytých citronů (pouze žlutou část), dužinu citronů osmahněte na másle. V dostatečném množství osolené vody uvařte těstoviny, sceďte a přidejte na pánvi k máslu a citronu. Posypte natrhanou bazalkou, citronovou kůrou a hoblinkami Gran Moravia.

Suroviny

400 g těstovin tagliolini

2 citrony bez chemického ošetření
máslo

čerstvá bazalka

hoblinky Gran Moravia



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST