

Tagliatelle s mangoldem a uzeným lososem

HN víkend

Ingredience

- 4 porce čerstvých tagliatelle
- smetana — 0,25 l
- máslo — 1 lžíce
- citron — 1
- parmezán — 15 dkg
- ¼ kg listů mangoldu
- ¼ kg uzeného lososa
- 10 listů bazalky
- Sůl, čerstvě mletý pepř

Postup

Listy mangoldu spaříme v horké vodě. Citron důkladně omyjeme, kůru nastrouháme najemno a vymačkáme z něj šťávu. V hlubší pánvi necháme pomaličku zahřívát smetanu, přidáme k ní kůru i šťávu z citronu. Poté přisypeme 10 dkg nastrouhaného parmezánu, trochu pepře a nasekanou bazalku. Průběžně mícháme. V hrnci dáme vařit osolenou vodu, jakmile dojde k bodu varu, vhodíme do ní těstoviny a necháme je vařit, dokud nejsou al dente. Do probublávající smetanové omáčky přidáme nasekané listy mangoldu a nudličky uzeného lososa. Scezené těstoviny přidáme do pánve, prohodíme a podáváme s hoblinkami zbylého parmezánu.