



TAGLIATELLE S KREKETAMI & HŘIBY

PRO 4 OSOBY • PŘÍPRAVA: 45 MINUT • VAŘENÍ: 30 MINUT

320 g vaječných tagliatelle
500 g hřibů
12 až 16 syrových krevet gambas
1 menší cibule
1 stroužek oloupaného česneku
1 bouquet garni (rozmarýn, tymián, petržel)

1 menší svazek petržele
5 cl suchého bílého vína
50 cl vody
30 g másla
Olivový olej
Sůl, pepř

NEŽ ZAČNETE

Nasekejte petržel a cibuli.
Dejte vařit osolenou vodu na těstoviny.
Těstoviny do ní vložte během kroku 7.



1 2



3 4



1 Vyloupejte krevety a hlavy dejte stranou na přípravu vývaru. Polovinu krevet překrojte na třetiny. Zbylé krevety nechejte vcelku na ozdobu.

2 Na trošce oleje osmahněte hlavy krevet s cibulí a bouquet garni. Hlavy rozdrťte vařečkou, abyste z nich dostali šťávu. Osolte.

3 Zalijte vínem, povařte 2 minuty, pak přidejte vodu. Vařte na mírném ohni 20 minut.

4 Zredukujte, až zbudou jen dvě naběračky šťávy. Přecedte.





5 6



7 8



5 Na 1 polévkové lžíci oleje po 1 minutu restujte celé krevety. Osolte. Přidejte nakrájené krevety a opékejte 1 minutu.

6 Očistěte hříby: odstraňte hlínu, odrhněte je pod vodou, nechtej okapat na papírové utěrce. Nakrájejte na silnější plátky.



7 Vložte těstoviny do vařící vody. Hříby opečte na 2 lžících oleje s rozdrceným česnekem. Obraťte je, dokud nezezlátnou, přidejte 1 polévkovou lžíci petržele.

8 Zahřejte šťávu z krevet, rozpusťte v ní máslo, pak přidejte hříby, kousky krevet, okapané těstoviny a trochu olivového oleje. Na prudkém ohni zahřívejte 1 až 2 minuty.



9 Těstoviny podávejte horké, ozdobené celými krevetami a posypané sekanou petrželí a čerstvě pomletým pepřem.

VARIANTA

Místo hřibů použijte zelený chřest nakrájený na kolečka a osmahnutý na pánvi (recept 25).

RYCHLÁ VARIANTA

U rychlejšího (ale ne tak chutného) receptu vynechejte krok s vývarem (krok 4) a nahraďte jej vodou, v níž se vařily těstoviny.