



Krémové tagliatelle s houbami

Ingredience

- 250 g těstoviny tagliatelle
- 400 g čerstvé lesní houby
- 1 kostka MAGGI Slepíčí bujón
- 2 lžíce olivový olej
- 1 stroužek česnek
- 20 g strouhaný parmezán
- 1 lžíce máslo
- 1 snítka petržel
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř
- 50 g smetana

Postup

1. Očistěte a rozkrájejte houby, česnek nasekejte na plátky.
2. Na pánvi prohřejte olivový olej a česnek v něm zlehka orestujte.
3. Přidejte houby a směs ochuťte solí a pepřem. Zalijte bujónem.
4. Houbovou směs vařte tak dlouho, dokud houby nezměkknou. Nakonec přidejte máslo a smetanu.
5. Uvařte těstoviny podle návodu.
6. Scedte tagliatelle a smíchejte je s houbovou směsí.
7. Podle chuti dochuťte nasekanou petrželkou nebo čerstvým tymiánem a ozdobte hoblíčkami parmezánu.

52 Méně

Sacharidy	54.66 G
Energie	376.24 kcal
Tuky	12.71 G
Protein	12.26 G

4