



# Сливочные тальятелле с цукини и помидорами

🕒 20–30 Мин. 

## Способ приготовления

### Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 шт.	Лук
2 шт.	Цукини
250 г	Помидоры черри
250 г	Тальятелле
4 ч. л.	Оливковое масло
100 мл	Белое вино
250 г	Взбитые сливки
50 г	Пармезан
1 уп.	♦ Приправа без добавления соли Classic
1 щепотка	♦ Перец черный горошек

- 1 Очистите и мелко нарежьте кубиками лук. Нашинкуйте цукини. Вымойте помидоры. Приготовьте пасту аль денте в соответствии с инструкциями на упаковке.
- 2 Разогрейте масло в сковороде, добавьте лук и цукини и дегласируйте с помощью белого вина. Добавьте сливки и быстро перемешайте до однородной консистенции.
- 3 Добавьте пасту и посыпьте приправой Veggy Classic без добавления соли и черным перцем из мельницы. Сверху посыпьте тертым пармезаном.
- 4 Быстро обжарьте помидоры черри в другой сковороде на сильном огне, выложите на пасту с цукини и подавайте к столу.

