



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

1 kus	Cibuľa
2 kus	Cuketa
250 g	Koktailové paradajky
400 g	Tagliatelle
4 ČL	Olivový olej
100 ml	Biele víno
400 ml	Šľahačka
50 g	Parmezán
1 ČL	♦ Talianske bylinky
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé

Krémové tagliatelle s cuketami a paradajkami

🕒 20–30 Min ❤️ ❤️ ❤️

Príprava

- 1 Ošúpte cibuľu a nakrájajte ju nadrobno. Nakrájajte cuketu na tenké pásiky. Umyte paradajky. Uvarte cestoviny podľa návodu na obale, tým nebudú al dente.
- 2 Medzitým zohrejte olej na panvici, pridajte cibuľu a cuketu a deglazujte panvicu pomocou bieleho vína. Pridajte smotanu a krátko redukujte, kým nevznikne hladká konzistencia.
- 3 Zamiešajte cestoviny a dochuťte talianskymi bylinkami Kotányi a čiernym korením z mlynčeka. Navrch posypte strúhaný parmezán.
- 4 Nakoniec krátko opečte koktailové paradajky na inej panvici na silnom ohni, Vysypte ich na cuketové cestoviny a podávajte.

