

TORTI S KREKETAMI, DÝNÍ, ČERVENOU ŘEPOU A ČESNEKOVO-PETRŽELOVÝM MÁSLEM

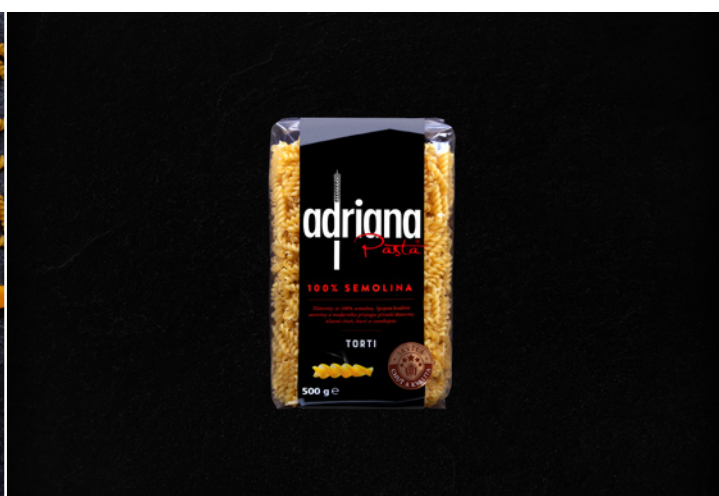
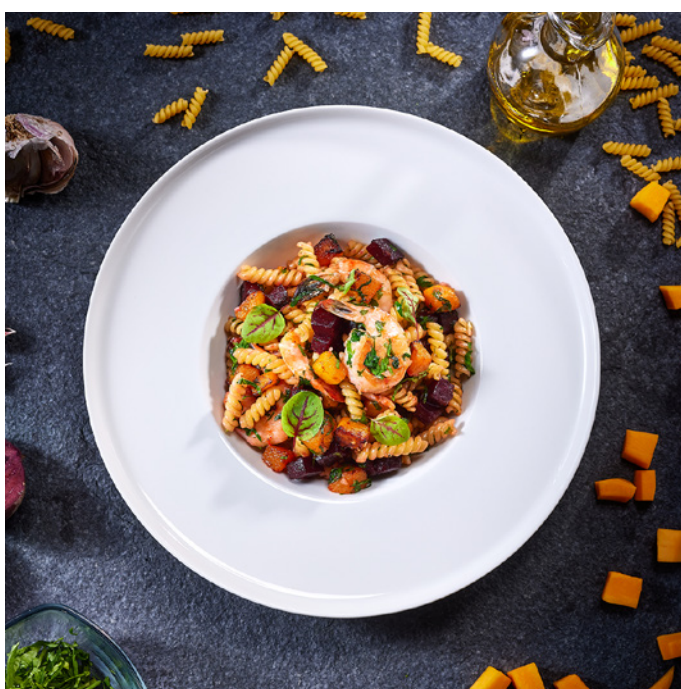
(4 porce)

INGREDIENCE

400 g Adriana Torti
100 g másla pokojové teploty
1 stroužek česneku nakrájeného na malé kostky
svazek hladkolisté petrželky nakrájené nadrobno
50 ml olivového oleje
1 dýně hokaido oloupaná a nakrájená na malé kostky
400 g pečené řepy nakrájené na malé kostky
500 g krevet
sůl a pepř dle chuti

POSTUP

Smíchejte máslo s česnekem a petrželkou. Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě a scedte. Rozehřejte pánev, přidejte olivový olej, dýni a orestujte při mírné teplotě doměkka. Zvyšte teplotu, přidejte červenou řepu, krevety, ochuťte solí a pepřem a orestujte. Přidejte česnekovo-petrželové máslo, uvařené těstoviny a promíchejte. Naservírujte na talíř a ozdobte lístky petrželky.



www.adrianachutnasvetove.cz



adriana
Pasta