



## Krémové tagliatelle s hríbmami

### Ingrediencie

- 250 g cestoviny
- 28 g olivový olej
- 400 g Huby, lišky
- 2 g cesnak
- 20 g Syr, parmezán, strúhaný
- 12 g Maslo
- 1 vetvička petržlen, čerstvý
- 1 g soľ
- 1 g čierne korenie
- 1 kocka MAGGI slepačí bujón

### Postup

1. Očistite a rozkrájajte huby, cesnak nasekajte na plátky.
2. Na panvici zohrejte olivový olej a cesnak v ňom zľahka orestujte.
3. Pridajte huby a zmes ochuťte soľou a korením. Zalejte bujónom.
4. Hubovú zmes varte tak dlho, kým huby nezmäknú. Nakoniec pridajte maslo.
5. Uvarte cestoviny podľa návodu.
6. Scedte tagliatelle a zmiešajte ich s hubovou zmesou.
7. Podľa chuti dochuťte nasekanou petržlenovou vňaťou alebo čerstvým tymianom a ozdobte hoblinkami parmezánu.

🕒 80

⊕ 4

sacharidy	54.07 g
energie	360.86 kcal
tuky	11.11 g
proteín	9.91 g