

## WORTH TO EAT...

Food blog

### Smetanové tagliatelle s krůtím masem a sušenými rajčaty

Potřebujeme: (na 4 porce)

- 500 g čerstvých těstovin
- 380 g krůtího masa
- 140 g sušených rajčat s kapary
- 200 ml 12% čerstvé smetany
- 2 lžičky olivového oleje
- 1 cibule
- 4 stroužky česneku
- konzerva sekaných rajčat
- sůl, pepř, čerstvá bazalka
- parmazán



Jak na to:

Nejprve si připravíme omáčku. Na olivovém oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku, po chvíli přidáme prolisovaný česnek a restujeme, než se česnek rozvoní. Než cibule začne zlátnout, nalijeme do hrnce konzervu sekaných rajčat, přidáme lžičku soli, čerstvě namletý pepř a necháme omáčku na mírném plameni probublávat, než se dostatečně zredukuje (odpaří se všechna přebytečná tekutina).

Mezi tím nakrájíme maso na malé kostičky, ze všech stran ho osolíme a opepříme a osmahneme na rozpáleném olivovém oleji. Když je maso hotové, scedíme z něj přebytečný olej a kostky masa přidáme do hrnce s omáčkou.

Sušená rajčata nakrájíme na silnější proužky a vložíme je do omáčky včetně kaparů, jež zbyly ve skleničce. Nakonec omáčku zjemníme smetanou, necháme jí krátce přejít varem a omáčka je hotová :-).

Teprve když je omáčka hotová, můžeme dát vařit těstoviny, protože u těch čerstvých je to otázka asi jenom 3 minut. Můžete samozřejmě použít i klasické sušené, ale s čerstvými je to prostě lepší a dnes je už mají snad v každém větším supermarketu, já je kupuju třeba v Lidlu. Těstoviny vložíme do vroucí osolené vody a vaříme dle instrukcí na obale tak, aby byly al dente. Pokud budete chtít zvolit jiný druh těstovin než tagliatelle nebo třeba pappardelle, není to žádný problém, ale volba tvaru těstovin má vždy svůj význam aby se v té které omáčce těstovina nejlépe obalila ;-).

Na závěr těstoviny smícháme s omáčkou a na talíři hojně posypeme čerstvou bazalkou a parmazánem.

Dobrou chuť ♥