

Tagliatelle s Karička omáčkou so šafranom a s rybou

Potrebuje

- - #Cestoviny:
- - cestoviny Tagliatelle
- - 1 PL oleja
- - soľ
- - #Omáčka:
- - 4 trojuholníky Karička klasik
- - 200 ml smotany na šľahanie
- - 100 ml mlieka
- - 120 ml bieleho vína
- - 2 mrkvy
- - 12 g šafranu
- - soľ
- - biele korenie
- - 1 PL masla
- - 1 PL oleja
- - čerstvá pažítka
- - #Ryba:
- - biela ryba
- - olivový olej
- - korenie štyroch farieb
- - soľ

Postup

1. Vodu privedieme do varu, pridáme olej, osolíme, vložíme Tagliatelle a varíme 8 minút. Po uvarení cestoviny precedíme.
2. Mrkvu očistíme a nakrájame na kolieska.
3. Na panvici necháme zohriať olej, pridáme mrkvu, maslo a 3 minúty restujeme.
4. Následne pridáme víno a redukuje približne 7 minút, kým vznikne hustejší základ.
5. Prilejeme smotanu a mlieko, pridáme trojuholníky Karičky klasik a varíme ďalších 8 minút.
6. Na záver pridáme šafran a biele korenie, omáčku už nevaríme, len zamiešame.
7. Na panvici zohrejeme olej, položíme rybu, osolíme, okoreníme a opečieme z oboch strán.

Upečenú rybu podávame s Karička omáčkou so šafranom a cestovinami Tagliatelle. Na záver posypeme pokrájanou pažítkou.

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

čas:

porcie: