

Bezlepkové tagliatelle s čerstvými paradajkami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky suroviny na cesto (múka, vajce a voda) dôkladne premiešame a prehnetieme. Cesto zabalíme napr. do potravinárskej fólie a necháme odležať asi 20 minút. Potom cesto ešte trochu postláčame a spracovávame na rezance. Podsypávať si môžeme napr. hladkou kukuričnou múkou. Asi 100-gramové kúsky najprv rozvaľkáme valčekom na tenšie obdĺžniky, ktoré potom už spracovávame v strojčeku na cestoviny – od placky až po pokrúpané široké rezance – tagliatelle. Rovnakú prácu môžeme urobiť aj valčekom. Cesto rozvaľkáme na plát cca 1,5 mm hrubý a nožom pokrújame na 0,7 cm prúžky. Cestoviny varíme v horúcej osolenej vode cca 5 – 6 minút. Paradajky pokrújame na drobné kocky. Jemne pokrúpanú cibuľu vhodíme na olej a restujeme, pridáme cesnak pokrúpaný na plátky. Pri ľahkom zafarbení pridáme paradajky, osolíme, okoreníme a chvíľu necháme prebublávať. Doladíme chuť a nakoniec pridáme natrhane listy bazalky. Cestoviny postrúhame parmezánom.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Bazalka čerstvá** - 3 g
- **Parmezán** - 40 g
- **Pitná voda nesýtená** - 20 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Krájané paradajky** - 120 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

