



ŠPENÁTOVÉ TAGLIATELLE OD HUGA



Tagliatelle alebo po slovensky široké, dlhé slíže si pripravíte doma sami a keď to raz vyskúšate, už



ich kupovať v obchode nikdy nebudete! je to naozaj veľmi jednoduché. Táto verzia receptu je bezvaječná preto je vhodná aj pre vegánov. Takto doma pripravené cestoviny sú naozaj fantastické.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

300 gramov hladkej múky

150 gramov čerstvého špenátu

soľ

3 polievkové lyžice olivového oleja

Postup:

Do mixéra vložte múku, špenát (nie mokrý), trochu soli a olivový olej. Všetko dôkladne rozmixujte. Pripravenú zmes vyložte na dosku a dôkladne vypracujte hladké, tuhé cesto. Zakryte utierkou a nechajte odpočívať aspoň 15 minút.

Potom cesto vyvaľkajte na tenký plát, ktorý na záver zrolujte a nakrájajte na rovnako široké pásy. Cesto je mimoriadne vláčne a potrebujete len minimálne množstvo múky na posypanie dosky. Ja som ho neposypal múkou vôbec, až pred krájaním aby sa cesto nezlepovalo.

HOTOVO!

Už len uvariť v slanej vode a Tagliatelle sú pripravené! Môžete ich pripraviť na akýkoľvek spôsob, ja som ich urobil ako prílohu k jedlu, na ktoré uverejním recept zajtra.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

