

Bezlepkové tagliatelle s čerstvými rajčaty

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Všechny suroviny na těsto (mouka, vejce a voda) důkladně promícháme a prohněteme. Těsto zabalíme např. do potravinářské fólie a necháme odležet asi 20 minut. Poté těsto ještě trochu promačkáme a zpracováváme na nudle. Podsypávat si můžeme např. hladkou kukuřičnou moukou. Asi 100 gramové kousky nejprve rozválíme válečkem na tenčí obdélníky, které pak už zpracováváme ve strojku na těstoviny - od placky až po pokrájené široké nudle -tagliatelle. Stejnou práci můžeme udělat i válečkem. Těsto rozválíme na plát cca 1,5 mm tlustý a nožem pokrájíme na 0,7 cm proužky. Těstoviny vaříme v horké osolené vodě cca 5-6 minut.

Rajčata pokrájíme na drobné kostičky. Jemně pokrájenou cibuli vhodíme na olej a restujeme, přidáme česnek pokrájený na plátky. Při lehkém zabarvení přidáme rajčata, osolíme, opepříme a chvíli probubláváme. Doladíme chuť a nakonec přidáme natrhané lístky bazalky. Těstoviny postrouháme parmazánem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 3 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Parmazán 100 g** - 40 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 184 g
- **Pitná voda nesycená** - 20 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Olej slunečnicový** - 5 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 120 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

