

Těstoviny s Jihočeským žervé, citronem, zeleným hráškem a mátou

🕒 30–40 minut

náročnost ●○○○



Ingredience (2 porce)

- 200 g těstovin
- 150 g Jihočeského žervé Madeta
- 40 ml citronové šťávy + 1 lžička nastrouhané kůry z 1 citronu
- 120 g mraženého zeleného hrášku
- 1 stroužek česneku
- 1 lžíce olivového oleje
- 8–10 lístků čerstvé máty
- sůl
- čerstvě mletý pepř
- hrst strouhaného sýru Sýrařův výběr

Návod na přípravu:

Těstoviny uvaříme podle návodu na obalu. Na poslední 2 minuty vaření přidáme do vody hrášek. Před slitím si odložíme cca 5 lžic vody z těstovin. Na pánvi rozežřejeme olivový olej a krátce na něm opečeme česnek nakrájený na plátky. Přidáme Jihočeské žervé, strouhaný sýr Sýrařův výběr, citronovou šťávu a kůru. Promícháme a podle potřeby naředíme trochou vody z těstovin, aby vznikla krémová omáčka. Do omáčky vložíme uvažené těstoviny s hráškem, dochutíme solí a pepřem. Přidáme nasekanou čerstvou mátu, ještě jednou promícháme a podáváme.