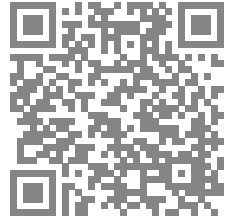


LINGUINE S CUKETOU

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL



Na linguine s cuketou a citrónovou kôrou budete potrebovať:

balík kvalitných linguine, 2 stredné cukety alebo 4 celkom mladé, 2 mierne ostré chilli papričky, 1 červenú cibuľu, 4 plátky slaniny, 2 mozzarely, šťavu a kôru z jedného citróna, olivový olej EV, čerstvo mleté čierne korenie, soľ, petržlenovú vňať

A TAKTO NA TO:

Zožeňte si pekné cukety. Bude skvelé až sa vám podarí zohnať zelenú, ale aj žltú cuketu. V chuti síce rozdiel nepostrehnete, ale ďalšia farebnosť jedlu určite prospeje. Cuketu narežte na tenké pásiky, môžete skúsiť julienne, ale my sme si ich narezali na trošku väčšie kusy. Rovnako postupujte s chilli, cibuľou a slaninou. Slaninu orestujte na kúsok olivového oleja, pridajte cibuľu, chilli a chvíľu smažte. Neskôr pridajte cuketu, osolte a okoreňte.

V osolenej vode uvarte linguine, samozrejme tak, aby boli al dente. Cestovinu scedte, ale trochu vody z nich si nechajte bokom. Linguine pridajte k zelenine, podlejte vodou z cestovín a poriadne premiešajte. Pridajte šťavu z jedného citróna, podľa potreby dochuťte soľou a čerstvo mletým čiernym korením a riadnou dávkou olivového oleja. Na tanieri linguine doplňte o kúsok mozzarely a jemne nastrúhanú citrónovú kôru. Ideálne letné jedlo. Fakt.

