

HLAVNÍ CHOD • 4 PORCE

Tenké špagety s jednoduchou citronovou omáčkou

Suroviny

500 g tenkých špaget (tagliolini)
1 chemicky neošetřený citron
80 g studeného másla
1 hrst lístků bazalky
80 g parmazánu
sůl a čerstvě mletý pepř

1. Ve vroucí osolené vodě uvařte těstoviny podle návodu na obalu akorát na skus, tzv. al dente. Slijte je, ale 50 ml vody ponechte a vlijte ji do pánve.

2. Těstoviny odstavte, do pánve přidejte strouhanou kůru z 1/2 citronu, šťávu z celého citronu, přiveďte k varu, promíchejte a odstavte. Vmíchejte do směsi kostičky studeného másla, zahustí ji a vznikne hladká emulze.

3. Do pánve přidejte slité těstoviny, lístky bazalky nasekané na nudličky a promíchejte s omáčkou. Podle chuti osolte a opepřete. Podávejte posypané strouhaným parmazánem.

DESERT • 4 PORCE

Horké jablečné tartaletky

Suroviny

250 g listového těsta
mouka na pomoučení
80 g jablečného kompotu
8 jablek, oloupaných, zbavených
jádřince a nakrájených na tenké
plátky
2 vanilkové lusky
150 g másla, změkklého
4 lžíce třtinového cukru
400 g vanilkové zmrzliny
k podávání

1. Listové těsto vyválejte na pomoučené pracovní ploše na plát silný zhruba 3 mm a vykrojte čtyři kruhy o průměru 12 cm. Vyskládejte je na plech vyložený pečicím papírem a nechte 10 minut odpočinout v chladu, nejlépe v lednici.

2. Troubu předehřejte na 200 °C. Vychlazené těsto vyjměte a propíchejte zlehka vidličkou. Do středu dejte jablečný kompot a kolem vyskládejte plátky jablek do tvaru vějíře nebo rozety.

3. Z vanilkových lusků vyškrábněte semínka a promíchejte je s máslem. Část namažte na těsto s jablky a pocukrujte. Pečte ve vyhřáté troubě zhruba 10 minut, potřete polovinou vanilkového másla a pokračujte v pečení ještě 8–10 minut. Vyjměte, potřete zbylým máslem a nechte 10 minut odpočinout. Podávejte se zmrzlinou.

TIP: Místo jablečného kompotu můžete použít i ořechovou nebo mandlovou náplň.