

# Šéfkuchař doporučuje...

## Tagliatelle s hlívou ústříčnou a listovým špenátem (4 pc)



### Suroviny:

500 g těstovin typu tagliatelle  
400 g hlívy ústříčné  
400 g listového špenátu  
150 g cibule  
100 ml olivového oleje  
200 g parmazánu  
sůl a pepř



### Postup:

Hlívu ústříčnou si omyjeme a pokrájíme na drobné kousky asi 1 x 2 cm. Oloupanou cibuli nakrájíme na půlkolečka a restujeme na rozpálené pánvi dozlatova, následně přidáme kousky hlívy. Osolíme, opepříme a restujeme.

Nyní si dáme do hrnce vařit osolenou vodu a vaříme tagliatelle dle návodu na obalu tak, aby byly all dente, neproplachujeme.

Do směsi zamícháme buď rozmražený špenát, ideálně ale přidáme listy čerstvého špenátu, který stačí nechat krátce podusit, dokud se nevyvaří voda, kterou na pánev pustil. Dochutíme opět solí a pepřem. Smícháme s vařenými tagliatellemi a ihned podáváme posypané hoblinkami parmazánu. Ty jsme vytvořili jednoduše pomocí škrabky na zeleninu.