



przepisy.pl

Tagliatelle z rydzami i lubczykiem

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron tagliatelle - 400 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- rydze małe - 200 gramów
- śmietanka 26% - 200 mililitrów
- szalotki - 100 gramów
- tymianek - 1 sztuka
- lubczyk - 0.5 pęczków
- orzechy włoskie - 100 gramów
- olej do smażenia

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron według przepisu na opakowaniu, rydze oczyść i umyj.
2. Szalotki obierz i pokrój w drobną kostkę. Tymianek i lubczyk posiekaj.
3. Na patelni przesmaż szalotkę, gdy się zrumieni - dodaj tymianek i rydze, podsmaż i zalej wszystko śmietaną, gotuj kilka minut.
4. Dodaj makaron, lubczyk, orzechy włoskie, dopraw Mini kostką Knorr, solą i pieprzem do smaku. Podawaj w głębokim talerzu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl