Tagliatelle s dýní a slaninou

HN víkend

Ingredience

- ½ kg dýně
- slanina anglická — 150 g
- 4 lístky sušené šalvěje
- česnek — 6 stroužek
- cibule červená — 1
- 2 chilli papričky
- 2 citrony
- olej olivový — 50 ml
- cukr krupice — 1 lžička
- Sůl, pepř
- ½ kg tagliatelle
- 10 dkg gorgonzoly

Postup

Dýni oloupeme a nakrájíme na menší špalíčky. Chilli papričky rozsekáme na kousky a promícháme s dýní v pekáči. Pokapeme olivovým olejem, přidáme šalvěj. Dáme na 25 minut péci do trouby vyhřáté na 180 st.C. Deset minut před koncem pečení přidáme do pekáče 4 neoloupané stroužky česneku. Z citronů vymačkáme šťávu a smícháme s olivovým olejem, cukrem a dvěma utřenými stroužky česneku. Upečený česnek z pekáčku oloupeme, rozmačkáme a přidáme do citronovo-olejové zálivky. Dochutíme solí a pepřem. Na pánvi opečeme na větší kostky nakrájenou slaninu a smícháme ji s upečenou dýní. Tagliatelle uvaříme na skus, scedíme a smícháme s dýní a zálivkou. Podáváme lehce posypané hrudkami gorgonzoly.

Zdroj: cilka.eu