

# Těstoviny s chřestem a krevetami

Časová náročnost: 20 minut

## Seznam přísad

350 g	těstoviny (např. fettuccine)
1 svazek	zelený chřest
200 g	krevety (chlazené nebo mražené)
	olivový olej
1 ks	červená paprika
1 stroužek	česnek
	zelená petrželka
	barevný mletý pepř
	sůl
1 dl	bílé víno



## Postup přípravy

Nejprve si dáme vařit těstoviny do osolené vroucí vody. Chřest oloupeme v dolní třetině škrabkou na brambory, svážeme nití, dole seřízneme a vaříme (pokud možno kolmo postavené, aby hlavičky těsně vyčuhovaly nad hladinu) v osolené vodě cca 10 minut. Než se nám těstoviny a chřest uvaří, vhodíme krevety na větší pánvi s trochou olivového oleje, přidáme pokrájenou červenou papriku, prolisovaný česnek spolu s nasekanou petrželkou a mletým barevným pepřem. Osolíme a podlijeme bílým vínem. Vše necháme chvíli povařit (dokud se nevypaří alkohol). Poté slijeme těstoviny uvařené na skus a rovněž i uvařený chřest a vše jemně promícháme. Směs na závěr zakápneme kvalitním olivovým olejem a můžeme podávat.