

Těstoviny na másle se šalvějí



Ingredience **pro 4 osoby**

400 gr	Těstoviny
80 gr	Máslo
4 lístky	Šalvěj
60 gr	Sýr Parmigiano Reggiano (Grana Padano)
p.p.	Sůl

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

5 **10** **0**
min min min

Cena



1.

400 gr těstovin sůl

Nejprve ve velkém množství vroucí osolené vody uvaříme těstoviny. Držte se pokynů výrobců, aby těstoviny byly „al dente”...



2.

4 větší lístky šalvěje

Lístky šalvěje opláchneme pod tekoucí vodou a důkladně osušíme kuchyňským papírem...



80 gr másla

Pár minut před koncem času uvedeného pro vaření těstovin dáme na pánev máslo a pozvolna rozpustíme. Přidáme i lístky šalvěje. Máslo necháme zhnědnout, tzn., že se nejprve objeví pěna, poté se začnou tvořit hnědé skvrny a máslo začne hezky vonět. Jakmile se tak stane, vypneme oheň...



Před scezením těstoviny ochutnáme, slejeme a dáme do hlubokých talířů...

5.

60 gr sýru

Posypeme vydatně sýrem...





Nakonec zalijeme máslem a ozdobíme lístky orestované šalvěje. Podáváme ihned.