Tejszínes-fokhagymás tengergyümölcsei spagetti

1	30	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:

Hozzávalók

- 1 csomag spagetti tészta
- só
- 80 dkg tenger gyümölcsei keverék
- 2 ek. olívaolaj
- 5 dkg vaj
- 5 gerezd fokhagyma
- őrölt fekete bors
- 0.5 db citrom leve
- 1 dl száraz fehérbor
- 2 dl főzőtejszín
- 1 csok koriander



1. A tésztát enyhén sós, forrásban lévő vízben al dente-re főzzük, majd leszűrjük, lecsöpögtetjük.
2. Egy magas falú serpenyőben 2 evőkanál olívaolajat és a vajat fölmelegítjük, a megtisztított és vékony lapokra vágott fokhagymát kissé megfuttatjuk rajta, majd a tengergyümölcsei keveréket beleöntjük. Rázogatva, kevergetve addig pároljuk, amíg a víz el nem tűnik a serpenyőből. Közben megsózzuk, megborsozzuk, citromlével ízesítjük, a borral felöntjük, és két-három percig tovább pároljuk.
3. A tejszínt hozzáadjuk, és kevergetve addig főzzük, amíg kissé be nem sűrűsödik. (Ha esetleg a tejszín nem sűrűsödik be kellően, egy kevés vízzel elkevert étkezési keményítővel sűríthetjük a megfelelő állagúra.)
4. A tésztát és a felaprított koriandert belekeverjük a szószba és együtt összeforraljuk még 3-4 percig.

Google Play
App Store