

Svéd tormás-rénszarvassonkás tészta

Hozzávalók: **15 dkg rénszarvassonka, 40 dkg Biotészta, 3 evőkanál zöldséges tormaszósz, 1 csipet Bio kakukkfű (ezeket a hozzávalókat a Svéd Finomságok Boltjában megvásárolhatod), 1 gerezd fokhagyma, 15 dkg cukkini kocka, 4 evőkanál olívaolaj, 1 dl tejszín, só, őrölt bors,**



Egy nagy serpenyőben forrósítsd fel az olívaolajat, tedd bele a falatokra összevágott cukkinit, majd hevítsd fél percig. Add hozzá az összevágott fokhagymát, a kis kockákra felvágott rénszarvassonkát és pirítsd 1-2 percig. Önts rá a tormaszószot, tejszín, fűszerezd kakukkfűvel, sóval, őrölt borssal. Forrald jól össze, majd keverd bele a kifőzött tésztát. Tálald nagy tányérra, tetejét szórd meg reszelt parmezán sajttal.

Kaldeneker György receptjei
www.kaldeneker.hu