

Celozrnné těstoviny s cuketovo-rajčatovou omáčkou

Kategorie: Těstoviny

Tisk z webu: www.dovesfarm.cz



Celozrnné těstoviny s cuketovo-rajčatovou omáčkou

Použité suroviny:

- Freee vřetena z celozrnné rýže
- menší cuketa
- cherry rajčátka
- cibule
- olivový olej
- sýr parmazánového typu (Grana Padano)
- smetana na vaření
- stroužek česneku
- sůl a koření (pepř, sušená bazalka, kajenský pepř...)

- čerstvé bylinky: tymián a rozmarýn

Postup:

- 1) Na olivovém oleji osmahneme cibuli a česnek : přidáme na kostičky nakrájenou cuketu a po osmahnutí i rajčata
- 2) Směs ochutíme solí, kořením a bylinkami (bylinky lehce osmahneme).
- 3) Zakápneme smetanou (množství podle chuti a preferencí) a zasypeme nastrouhaným sýrem a lehce provaříme: vznikne nám hustější omáčka: smícháme s uvařenými těstovinami.
- 4) Těstoviny můžeme podávat s opečenou cuketou a rozmarýnem.

Dobrou chuť!

Děkujeme za recept paní Anně Podstawkové IG @recepty.bez.lepku