

Špagety s pečenou zeleninou a slaninou

Kategorie: Těstoviny

Tisk z webu: www.dovesfarm.cz



Špagety s pečenou zeleninou a slaninou

Použité suroviny:

- Freee kukuřično-rýžové špagety
- cuketa
- rajčata (může být i paprika nebo dýně Hokkaidó)
- čerstvé bylinky : rozmarýn, tymián, bazalka, oregano – mohou být i sušené
- sýr (nejlépe parmazánového typu)
- sůl a pepř
- olivový olej
- smetana na vaření

- slanina

Postup:

1) Zeleninu nakrájíme na větší kostky, dáme do pekáčku, okořeníme, osolíme, pokapeme olivovým olejem, posypeme strouhaným sýrem, přidáme větvičky bylinek a pečeme při 190 stupních do zlatova/do změknutí.

2) Pečenou zeleninu rozmixujeme (nejprve odstraníme větvičky bylinek), zjemníme trochou smetany a lehce provaříme.

3) Špagety od @freedovesfarmcz uvaříme podle návodu na obalu a následně je smícháme s hotovou omáčkou, posypeme čerstvými bylinkami, strouhaným sýrem, opečenou slaninou a podáváme.

DOBROU CHUŤ.

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