

První chody

Těstoviny

10 minut Příprava

15 minut Vaření

Nízká Obtížnost



© Cucinare con amore

SUROVINY

- 1 středně velká cuketa
- cca 200 g špaget
- sůl
- pálivá paprička, ideálně plátky
- strouhaný sýr Gran Moravia
- hrst piniových oříšků
- nahrubo nasekaný stroužek česneku
- extra panenský olivový olej

Jednoduchý a rychlý recept na pikantní těstoviny s cuketou obohacené nezaměnitelnou chutí piniových oříšků.

Příprava:

Nachystejte si všechny suroviny a dejte vařit osolenou vodu. Poté do pánve přidejte cca 5 lžic oleje, nechte ho dostatečně rozehřát a restujte na něm česnek s papričkou zhruba jednu minutu. Přidejte cuketu a za stálého míchání nechte lehce změkhnout a odpařit část vody. Na hodně rozpálené pánvi to trvá asi 5-8 minut. Dejte si pozor, abyste ji nerozvařili na kaši. Mezitím dejte vařit těstoviny. Cuketovou směs osolte, přidejte uvařené těstoviny a dobře promíchejte. Nakonec přidejte piniové oříšky a bohatě posypte strouhaným sýrem Gran Moravia. Ihned podávejte.