

První chody

Těstoviny

10 minut Příprava

15 minut Vaření

Nízká Obtížnost



SUROVINY

- hrst cherry rajčátek
- pár lístků bazalky
- 1 stroužek česneku
- 1/3 malé cibule
- sůl, pepř
- extra panenský olivový olej
- 100 g celozrnných těstovin
- nastrouhaný sýr Gran Moravia

Velmi jednoduchá rajčatová omáčka vhodná pro všechny druhy těstovin.

Příprava:

Na olivovém oleji osmahněte rozmáčkнутý česnek a cibuli nakrájenou nadrobno. Jakmile lehce zhnědnou, přidejte rajčata nakrájená na čtvrtiny. Osolte a opepřete. Nechte omáčku pomalu bublat na mírném ohni. Mezitím si dejte vařit osolenou vodu na těstoviny. Pokud vám začne omáčka vysychat tak do ní čas od času přidejte trochu vody z těstovin a promíchejte. Hotové těstoviny al dente scedte a promíchejte s omáčkou. Podávejte posypané nastrouhaným sýrem Gran Moravia.