

První chody

Těstoviny

5 minut Příprava

20 minut Vaření

Nízká Obtížnost



© I love Italy

SUROVINY

- cca 100 g těstovin
- hrst sušených rajčat nakrájených na menší kousky
- 4-5 lžic extra panenského olivového oleje
- 1 stroužek česneku na tenké plátky
- půl hrsti nadrobno nasekané hladkolisté petrželky
- 1 malá chilli paprička
- 3-4 plátky ančoviček
- nastrouhaný sýr Gran Moravia

Velmi rychlý a snadný recept na těstoviny se sušenými rajčaty a ančovičkami je plný chutí a vůní italského jihu.

Příprava:

Plátky česneku osmahněte na rozpáleném olivovém oleji společně s ančovičkami a chilli papričkou. Míchejte na mírném ohni, dokud se ančovičky zcela nebo z větší části nerozpustí, pak přidejte sušená rajčata, po chvíli pánev odstavte. Ve vroucí osolené vodě uvařte těstoviny, scedte je a smíchejte v pánvi se sušenými rajčaty. Podávejte posypané petrželkou a sýrem Gran Moravia.