

Recepty



Italské těstoviny se sušenými rajčaty

Ingredience

špagety {200} g
sušená rajčata {100} g
zelené olivy {60} g
bílé víno {50} ml
česnek {1}
strouhanka {2} PL
nasekaná petrželka
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Rozpálíme si sporák, na kterém přivedeme osolenou vodu k varu. Ponoříme do ní špagety a necháme je vařit podle návodu, aby byly al dente. Mezitím si...

Italské těstoviny se sušenými rajčaty - recept

Rozpálíme si sporák, na kterém přivedeme osolenou vodu k varu. Ponoříme do ní špagety a necháme je vařit podle návodu, aby byly al dente. Mezitím si připravíme základ v pánvi. Vezmeme neoloupaný stroužek česneku, který dlaní o kuchyňské prkénko jemně zmáčkeme. Až poté ho oloupeme. Tím uvolníme jeho chuť.

Oloupaný česnek vhodíme na pánev do olivového oleje a orestujeme ho. Poté k němu přidáme sušená rajčata a olivy. Přidáme trochu vody ze scezených špaget, zalijeme bílým vínem a počkáme, až se alkohol odpaří. Poté zeleninu promícháme s nasekanou petrželkou.

Na druhé pánvičce si připravíme tzv. parmazán chudých, který si vyrobíme z jemně nastrouhaného starého bílého pečiva. Nasucho strouhanku opražíme, a jakmile dostane barvu karamelu, odstavíme ji z ohně. Špagety pak promícháme s připravenou zeleninou a máme skvělé italské těstoviny se sušenými rajčaty připravené k servírování.

Italské těstoviny se sušenými rajčaty podáváme posypané křupavou strouhankou. Pokud byste však měli chuť, můžete si dopřát i pravý parmazán.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí