



Rajčatová omáčka na špagety

Ingredience

zralá rajčata {3}
paprika {1}
menší cibule {1}
hrst černých oliv
bílé víno {50} ml
stroužky česneku {1}
olivový olej
čerstvá bazalka

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Rajčata si omyjeme, nařízneme, vložíme do misky a zalijeme horkou vodou. Necháme je v misce asi 7 minut a potom z rajčat nožem odstraníme slupku....

Rajčatová omáčka na špagety - recept

Rajčata si omyjeme, nařízneme, vložíme do misky a zalijeme horkou vodou. Necháme je v misce asi 7 minut a potom z rajčat nožem odstraníme slupku. Mezitím si na pánvi osmažíme najemno nakrájenou cibulku. Potom k ní přidáme najemno nakrájené papriky, osolíme, opepříme a zalijeme bílým vínem. Dusíme asi 10 minut, a potom do hrnce přidáme nadrobno nasekaná oloupaná rajčata. Směs

promícháme a přidáme do ní prolisovaný česnek a černé olivy. Za občasného míchání vaříme dalších 10 minut, dokud nebudou rajčata měkká.

Ozdobíme čerstvou bazalkou a podáváme. Rajčatová omáčka na špagety je výborná také jako omáčka k pečeným středomořským rybám. **Rajčatová omáčka na špagety je jednoduché a zdravé jídlo.**

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí