



## Špagety pomodoro

Ingredience

špagety: **200 g**  
rajčata: **250 g**  
stroužky česneku: **1 ks**  
čerstvá bazalka: **2 PL**  
olivový olej: **3 PL**  
strouhaný parmazán  
sůl  
pepř

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zdravé, neuděláte chybu

**Rajčata nařízneme do kříže, spaříme vroucí vodou na asi 20 sekund a oloupeme. Rajčata nakrájíme na menší kousky, česnek na plátky, bazalku nadrobno. Špagety uvaříme v osolené vodě al dente podle návodu na obalu. Mezitím si na pánvi rozežřejeme olej a necháme na něm asi 30 sekund rozvonět česnek....**

## Špagety pomodoro - recept

Rajčata nařízneme do kříže, spaříme vroucí vodou na asi 20 sekund a oloupeme. Rajčata nakrájíme na menší kousky, česnek na plátky, bazalku nadrobno. Špagety uvaříme v osolené vodě **al**

**dente** podle návodu na obalu. Mezitím si na pánvi rozehřejeme olej a necháme na něm **asi 30 sekund** rozvonět česnek. Přidáme rajčata, osolíme, opepříme a dusíme, až se rajčata rozvaří na omáčku. Přidáme bazalku, podle potřeby zředíme trochou vody ze špaget a smícháme s uvařenými těstovinami.

**Špagety pomodoro** na talíři posypeme strouhaným parmazánem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí