

Rajčatová omáčka se šmakounem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 1

141 kalorií , **0 g** cukrů , **9 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: Peta S

Odkaz: <https://srecepty.cz/rajcatova-omacka-se-smakounem>

Příprava

Na pánvičce si necháme rozehrát olivový olej, na něm necháme zesklovatět najemno nakrájenou cibuli. Poté přidáme na kostičky nakrájené jarní cibulku a šmakouna, zalijeme je rajčatovým protlakem a ochutíme nadrobno nakrájeným česnekem, tymiánem, oreganem a solí. Necháme chvíli povařit, aby omáčka zhoustla. Podáváme s těstovinami a posypeme trochou sýra.

Ingredience

- 250 g rajčatového protlaku
- lžička tymiánu
- špetka soli
- lžička oregana
- 1 cibule
- 1 jarní cibulka
- 1 plátek Šmakouna (Shmaky)
- 1 stroužek česneku
- lžička olivového oleje
- 40 g Eidamu (Edam)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Redukční, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Rychlovka, Štíhlá slečna, Omáčka

