

Těstoviny s pestem a sušenými rajčátky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

838 kalorií , **0 g** cukrů , **70 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/testoviny-s-pestem-a-susenymi-rajcatky>

Příprava

Do osolené vody si dáme vařit těstoviny. Na oleji zpěníme česnek, nakrájený na tenké plátky, lehce osmahneme, nesmí ztmavnout, jen zavonět. K česneku přidáme okapaná rajčátka, promícháme a už jen krátce prohřejeme. Hotovou směs smícháme s horkými těstovinami a ještě přimícháme bazalkové pesto. Na talíři zasypeme strouhaným sýrem podle chuti. Další varianta rychlé a chutné večeře.

▣ Tip k receptu

Nejlepší sýr na posypání pokrmu je směs Goudy a Čedaru.



Ingredience

- 1/2 balení oblíbených těstovin
- olivový olej
- 3-4 stroužky česneku
- 5-6 sušených rajčat naložených v oleji
- 2 lžíce bazalkového pesta
- strouhaný sýr na posypání

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Labužník, Hlavní chod