

Ostré těstoviny s rajčaty a olivami

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V hrnci na olivovém oleji orestujeme česnek nakrájený na tenký plátky, 3 sardelovy řezy, kapary, chilli, oregano a sušená rajčata nadrobno nakrájená. Opatrně, česnek nesmí zhnědnout! Pak přimícháme (černé) olivy a rajčata z konzervy. Vaříme na mírném ohni 10 minut. Ochutnáme a případně dosolíme. Uvaříme těstoviny. Troubu předehřejeme na 220 stupňů. Na plech vyložený pečicím papírem rozložíme cherry rajčátka i se stopkami a pečete 5 minut, až začnou praskat, ale ještě zůstávají vcelku. Uvařené špagety scedíme a promícháme s omáčkou. Ozdobíme čerstvým voňavým oreganem nebo petrželkou, pečenými rajčaty a hoblíčkami parmezánu.

Ingredience

- **Rajčata** - 150 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Oregáno drcené** - 5 g
- **Olivový olej** - 25 g
- **Olivy zelené** - 100 g
- **Parmazán 100 g** - 40 g
- **Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml** - 30 g
- **Kapary efko 105 ml** - 25 g
- **Sardelová očka s kapary ve slunečnicovém oleji 45 g SUN & SEA** - 50 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 600 g
- **Oregano 10 g** - 4 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 400 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

