

Farfalle se směsí z klobásy Chorizo a žampionů

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Farfalle 1 balení
- Sůl 2 špetka
- Olivový olej 2 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Rajčatové pyré 3 lžíce
- Žampiony 4 ks
- Cibule 0.5 ks
- Parmazán 1 hrst
- Bazalka 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny vložíme do vroucí osolené vody do které přidáme olej a uvaříme je na al dente(na skus). Mezitím si nakrájíme nadrobno půlku cibule a na pánvi s olivovým olejem ji necháme zesklivatět. Přisypeme najemno nakrájenou klobásu chorizo, oloupané a na plátky nakrájené žampiony a česnek a necháme jemně opéct, přidáme rajčatové pyré(nebo můžeme nahradit loupanými rajčaty nebo případně rajčatovým protlakem) a vše povaríme, přidáme nadrobno nakrájenou bazalku, podle chuti sůl a černý pepř a vše promícháme.

Těstoviny scedíme a máte li příliš hustou omáčku na těstoviny, tak ji můžete rozředit trochou vody z těstovin.

Poté již dáme těstoviny na talíř, přidáme naší směs a posypeme parmazánem.