

Mušličky s balzamikovými rajčaty a mozzarellou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- těstovinových mušliček 400 g
- třešňových rajčátek, rozpůlených 250 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Ocet balsamico 2 lžička
- Mozzarella, nakrájená na kostičky 250 g
- Bazalkových lístků, natrhaných 1 hrst
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Parmazán, strouhaný 2 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařte těstoviny podle návodu na obalu. Scedte tak, aby na dně hrnce zůstala trocha vody. Vraťte do něj mušličky, vmíchejte rajčata, olej i ocet a vařte dvě minuty na středním plameni. Dochutěte, přihodte mozzarellu a bazalku. Podávejte posypané parmazánem.