

Těstoviny s rajčetem a lilkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstovin 400 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Lilek, na kostky 1 ks
- Česnek, na plátky 2 stroužek
- Cukr 1 špetka
- Zralých rajčat, nasekaných 8 ks
- Kapar, propláchnuté 2 lžíce
- Hladkolistá petrželka, nasekaná 1 hrst
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvařte podle návodu na obalu. Mezitím zahřejte na velké pánvi olej a osmažte lilek; stačí tak pět minut. Osolte a opepřete, přidejte česnek a cukr a opékejte ještě dvě minuty, až česnek zvláční. Vsypete rajčata, kapary a petržel, krátce prohřejte a promíchejte s uvařenými scezenými těstovinami.