

Těstoviny s tomatovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Těstovin 750 g
- Sterilovaných rajčat 750 g
- Panenský olivový olej 150 ml
- Rajčatový protlak 50 g
- Česnek 9 stroužek
- Cibule 70 g
- Bazalka 1 svazek
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Mletý bílý pepř dle chuti 2 špetka
- Limetka 1 ks
- Parmazán, na posypání 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Nakrájejte rajčata, cibuli, bazalku a česnek (jeden stroužek nechte zvlášť, stejně jako pár lístků bazalky). Vše vložte do misky, osolte a opepřete, promíchejte a nechte pět minut odstát. Protlak prošlehejte s olejem a pak přidejte do rajčatové směsi.

2. Těstoviny uvařte podle návodu al dente, tedy pevné na skus. Rozehřejte trochu oleje, prolisujte zbývajícím česnekem a nechte ho zezlátnout. Pak do pánve vsypte těstoviny, zamíchejte a prohřejte.

3. Na talíř položte hnízdo těstovin a přelijte ho rajčatovou omáčkou. Každou porci ještě ozdobte lístkem bazalky. Podávejte s miskou strouhaného parmazánu, citronem, případně limetkou a s mlýnkem na pepř.