

# Šťavnaté těstoviny s klobáskou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Klobása 8 ks
- Cibule, pokrájená 1 ks
- Česnek, prolisovaný 2 stroužek
- Chilli koření 1 lžička
- Sterilovaná loupaná rajčata 400 g
- Krátkých těstovin 400 g

**Doba přípravy:** 55 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Dejte do velkého hrnce vařit vodu. Ve velké pánvi rozpalte olej a osmahněte na něm klobásky, nakrájené na plátky. Opékejte je při nejvyšší teplotě dozlatova. Pak oheň trochu stáhněte, přisypte cibuli i česnek a opékejte, až zesklovatí.

2. Směs poprašte chilli kořením, přidejte rajčata, přiveďte k varu, ztlumte plamen a nechte deset minut probublávat. Mezitím dejte do hrnce s vroucí vodou těstoviny a uvařte je dle návodu.

3. Slijte těstoviny a hodte je do pánve k omáčce. Pečlivě promíchejte. Pokud máte pocit, že potřebujete doplnit vitaminy, na posledních pár minut přidejte k vařícím se těstovinám několik růžiček brokolice nebo kapusty.