

Těstoviny s opečenou zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Malý květák, rozebraný na růžičky 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Anglická slanina 6 plátek
- Mleté chilli 1.2 lžička
- Širokých nudlí 400 g
- Třešňových rajčátek 200 g
- Čerstvá bazalka, natrhaná 1 hrst
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rozehřejte troubu na 200 °C, horkovzdušnou na 180 °C. Růžičky kvěťáku krátce, asi čtyři minuty, povařte (ideálně v páře). Olej rozehřejte v široké mělké nádobě, která se dá vložit do trouby.

2. Vsypte slaninu, nakrájenou na kousky. Poprašte ji chilli a smažte asi tři minuty, dokud se slanina nezačne vypékat. Přidejte růžičky kvěťáku a dejte na deset až patnáct minut do trouby. Květák by se měl obalit kořením a lákavě zezlátnout.

3. Podle návodu uvařte těstoviny tak, aby zůstaly pevné na skus. Rajčata přisypte ke kvěťáku a pečte

asi dvě minuty v troubě, až začnou měknout.

4. Těstoviny scedte, přidejte k nim zeleninu se slaninou. Přisypte půlku bazalky a podle chuti osolte a opepřete. Rozdělte jídlo na talíře, zakápněte trochou oleje a ozdobte zbylou bazalkou.