

Těstoviny se sušenými rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cibule, nakrájená najemno 1 ks
- Řapík, řapíkatý celer 2 ks
- Karotka, nakrájená 2 ks
- Máslo 1 lžíce
- Česnek, rozdrcený 1 stroužek
- Rajče 3 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Sušených rajčat 3 lžíce
- Olej ze sušených rajčat 2 lžíce
- Bílé víno 100 ml
- Těstoviny 1 balení

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Podle návodu na obalu uvařte těstoviny tak, aby zůstaly pevné na skus („al dente“).
2. Mezitím rozpustěte v pánvi olej a máslo. Přidejte cibuli, celer, mrkev a česnek a za stálého míchání

vše osm až deset minut opékejte. Aby česnek nezhořkl, měl by získat jenom jemně nazlátlou barvu. Přidejte nakrájená sušená i čerstvá rajčata, přilijte víno a dvacet minut vařte.

3. Dochufte solí a pepřem, nejlépe čerstvě namletým. Smíchejte s horkými těstovinami a ozdobte parmazánem a čepičkou ze zakysané smetany.