

Desetiminutové tortellini

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špenátové tortellini 500 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Cherry rajčata 400 g
- Petrželka, nasekaná najemno 100 g
- Parmazán, strouhaný 6 lžíce
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Těstoviny uvařte podle návodu na obalu – pozor, abyste je nepřevařili. Zatímco se těstoviny vaří, rozehřejte v silnostěnném kastrolu olej a opečte na něm celá rajčátka tak, až začnou jejich slupky prskat. Kastrol sejměte z ohně.

2. Těstoviny scedte; trochu vody, ve které se vařily, nechte stranou. To je pravý italský způsob; tekutina z vaření se používá na zjemnění omáčky. Kastrol s rajčaty teď vraťte na mírný oheň. Přidejte k nim okapané tortellini a petrželku, přilijte lžici vody z těstovin a přisypte většinu parmazánu. Všechno opatrně promíchejte, aby se tortellini jemně obalily šťávou, krátce a rychle prohřejte,

případně osolte a opepřete. Podávejte se zbylým parmazánem, aby si každý posloužil podle chuti.