

Těstoviny podle očního lékaře

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Třešňová rajčátka 100 g
- Mozzarella 150 g
- Čerstvá bazalka 1 hrst
- Zelené tagliatelle 400 g
- Rajčatová omáčka 350 g
- Bazalkové pesto 4 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1 Rajčátka přepulte a vydlabejte. Kuličky mozzarely také přepulte a naplňte jimi rajčata. Doprostřed každé kuličky sýra vtlačte kousek bazalkového listu či hrášek.

2 Těstoviny uvařte podle návodu na obalu a dvě minuty před dokončením začněte ohřívat omáčku.

3 Slité těstoviny promíchejte v ještě teplém hrnci s pokrájenou bazalkou a pestem, naložte je na talíře a polijte omáčkou. Navrch posadte oči z rajčat a sýra.