

Serpentini s rukolou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- ciabatty 3 plátek
- Olej 1 ks
- Sezamová semínka 3 lžíce
- Rajčata 3 ks
- Těstoviny serpentini 320 g
- Rukola 100 g
- Černé olivy 80 g
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozmixujte nahrubo 3 plátky ciabatty bez kůrky a opékejte je dozlatova na 4 lžících oleje spolu se 3 lžícemi sezamových semínek. Dejte na papírovou utěrku okapat. Zvlášť na 4 lžících oleje minutu opékejte 2 stroužky česneku na plátky, pak přidejte 3 rajčata na kostky a po 2-3 minutách vmíchejte serpentini, 100 g rukoly, 80 g černých oliv, sůl a pepř. Na prudkém ohni párkrát prohodte. Smíchejte se strouhankou a podávejte.