

Jednoduchá těstovinová-kečupová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bazalkové lístky 20 ks
- cibule 1 ks
- cuketa 1.3 ks
- eidam 40 g
- kečup 10 lžíce
- olej 5 lžíce
- lístky oregána 10 ks
- párek 2 ks
- sůl 2 lžička
- těstoviny 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Vaříme klasicky těstoviny a mezi tím:

Rozpálíme pánev, dáme olej a osmažíme cibulku do zlatova, přidáme na kostičky nakrájené párky a oloupeme cuketu a nakrájenou na kostičky také přidáme do pánve.

Až kostičky cukety budou měkké, přidáme kečup a promícháme. Až začne kečup na pánvi bublat, přidáme lístečky bazalky a oregana. Na konec přidáme sůl dle chuti.

Před podáváním můžeme ozdobit talíř lístečkami bazalky a kouskem rajčata :)