

Fusilli s rajčatovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Čerstvá rajčata 400 g
- Olivový olej 100 ml
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Čerstvá bazalka 0.5 svazek
- Mořská sůl dle chuti 3 špetka
- Mletý pepř dle chuti 2 špetka
- Parmazán 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rajčata vařte několik minut v osolené vodě, vyjměte je, zchladte a oloupejte. Nakrájejte je na menší kousky. Česnek a cibuli zpěníte na oleji, přidejte několik natrhaných lístků bazalky. Když cibule zeskloupe, přidejte rajčata, osolte je a opepřete. Důkladně promíchejte. K omáčce po 45 minutách přidejte další natrhané lístky bazalky. Když se rajčata důkladně rozvaří, propasírujte je přes sítko do hrnce, dochuťte a ještě jednou je nechte na mírném ohni přejít varem. Omáčku, kterou hned nespotřebujete, můžete zmrazit. Těstoviny promíchejte s omáčkou a posypte sýrem.