

Farfalle s rajčátky a fazolkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

- Těstoviny - Farfalle 500 g
- Zelené fazolky 150 g
- Stroužek česneku 1 ks
- Lodyha řapíkatého celeru 2 ks
- Koktejllová rajčata 20 ks
- Mladá cuketa 3 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Rukola 90 g
- Vinný ocet (bílý) 1 lžíce
- Knorr Bujón Zeleninový 2 kostka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Postup:

1. Ve velkém hrnci přiveďte k varu osolenou vodu a uvařte v ní těstoviny al dente.
2. Uvařte a nechte okapat zelené fazolky. Česnek oloupejte a nakrájejte na jemno. Nakrájejte řapíkatý celer na kostky. Cukety nakrájejte na plátky, koktejllová rajčata na čtvrtky, papriku na kostičky.
3. Všechnu zeleninu orestujte s česnekem.
4. Přijďte k zelenině sklenici zeleninového bujónu Knorr a chvíli vařte, dokud zelenina nebude měkká a tekutina se nevypaří.
5. Těstoviny smíchejte s fazolkami , přijďte zbylou zeleninu a navrch rukolu, dochuťte olivovým olejem a octem.
6. Důkladně zamíchejte a servírujte.

