

Barevné těstoviny s rajčatovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rajčata 750 g
- těstoviny tricolora 250 g
- dle chuti Kečup ostrý nebo jemný 1 ks
- červená cibula 1 ks
- dle chuti bazalka, libeček 1 ks
- pepř, sůl 1 ks
- dle chuti mozzarella nebo jiný druh sýra 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme těstoviny dle návodu na obalu. Mezitím si oloupeme cibuli a nakrájíme rajčata na malé kousky.

Cibuli si osmahneme v hrnci a přidáme na kousky nakrájená rajčata, pořádně promícháme a následně vmícháme kečup a okořeníme pepřem, bazalkou a libečkem. Můžeme samozřejmě použít i jiné koření, třeba oregano. Směs necháme chvilku dusit asi tak 8 minut.

Mezitím, co se nám směs pomalu dusí, nastrouháme si mozzarellu nebo jiný druh sýra, kterým poté směs posypeme.