

Rýžové nudle se sušenými rajčaty a parmazánem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Středně široké rýžové nudle 250 g
- Sušená rajčata nakládaná v oleji 85 g
- Olej z rajčat 2 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Strouhaný parmazán 25 g
- Bazalka 1 hrst

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nudle uvařte/spařte podle návodu na obale, aby byly měkké. Pak je scedte. Olej z rajčat zahřejte a pak na něm opečte kousky rajčat a česnek. Bohatě stačí 3 minuty. Pak do pánve přidejte nudle, parmazán a bazalku. Důkladně promíchejte a ihned podávejte.