

Těstoviny se sušenými rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny tagliatelle 1 balíček
- větší šalotka 1 ks
- česnek 4 stroužek
- olej 2 lžíce
- sušená rajčata v oleji 1 sklenice
- podle chuti sůl a pepř 1 ks
- pár kuliček kaparů 1 ks
- hladkolisté petrželky 1 hrst
- slunečnicová semínka 3 lžíce
- kozí sýr 150 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve dáme do osolené vroucí vody těstoviny a vaříme je dle návodu, aby byly pevné na skus. Zatím nakrájíme šalotku a česnek nadrobno a obojí osmahneme na oleji. Přidáme sušená rajčata nakrájená na malé kousky. Vše osolíme a opeříme dle chuti.

Směs odstavíme z plotny, vmícháme pár kuliček kaparů a nadrobno pokrájenou hladkolistou petrželku. Slunečnicová semínka opražíme na pánvičce nasucho.

Uvařené těstoviny scedíme a promícháme se směsí ze sušených rajčat. Jednotlivé porce posypeme opraženými semínky a nahrubo nastrohaným sýrem.

Poznámka:

Do směsi je možné přidat také trochu bazalkového pesta nebo nasekané lístky čerstvé bazalky.