

Zeleninová pochoutka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- olej olivový 3 lžíce
- česnek 3 stroužek
- lilek 1 ks
- cuketa 1 ks
- pesto bazalkové 2 lžička
- těstoviny 300 g
- rajčata cherry 250 g
- parmezán strouhaný 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na rozpáleném olivovém oleji orestujeme česnek nakrájený na plátky. Cuketu a lilek omyjeme a nakrájíme na menší kousky. Přidáme do pánve, vmícháme bazalkové pesto a krátce orestujeme.

Těstoviny uvaříme dle návodu, smícháme se zeleninou, přidáme na čtvrtky nakrájená čerstvá rajčátka a jednotlivé porce posypeme jemně strouhaným parmazánem.

Poznámka:

Pokrm zvýrazníme přidáním několika lístků čerstvé bazalky.