

Špagety s rajčátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- olivový olej 1 lžíce
- česnek 1 stroužek
- cherry rajčátka 400 g
- mozzarella v nálevu 1 ks
- bazalky 1 hrst
- špagety 250 g
- sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na pánvi si rozežřejeme olivový olej a přidáme na plátky rozkrájený česnek. Když zavoní, přidáme překrojená cherry rajčátka a restujeme, dokud nezměkknou a nepustí šťávu. Trochu osolíme - změkknou dřív. Pak přilijeme trochu vývaru ze špaget a necháme chvíli povařit.

Mezitím si scedíme špagety a poté je přihodíme na pánev s omáčkou. Promícháme, aby se ingredience spojily dohromady.

Přidáme na kostičky nakrájenou mozzarellu a necháme ji pomalu roztéct.

Nakonec přidáme hrst bazalky, necháme ještě chvíli podusit a můžeme podávat. Dáme na talíř a můžeme nakonec ozdobit mozzarellou a snítkou čerstvé bazalky.