

Rajčatová omáčka na těstoviny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- čerstvá rajčata (nebo 2 plechovky loupaných) 500 g
- cibule 3 ks
- trocha oleje 1 ks
- trocha cukru 1 ks
- sůl podle potřeby 1 ks
- trocha pepře 1 ks
- česnek 3 stroužek
- těstoviny 1 balení
- parmazán trocha čerstvé bazalky 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Pokud na přípravu omáčky použijeme čerstvá rajčata, nařízneme slupku a spaříme je. Slupka pak jde snadno odstranit. Rajčata nakrájíme na menší kousky. Nejlepší jsou rajčata soudečková, která mají více dužiny.

Oloupeme cibuli a nakrájíme ji nadrobno. Na pánvičku dáme trošku oleje a restujeme ji dosklovita. Přidáme připravená loupaná rajčata nebo rajčata z plechovky a za občasného míchání prohříváme na pánvi do změknutí, přibližně 7 minut. Podle toho, jak jsou rajčata kyselá, můžeme přidat trochu cukru. Dále přidáme sůl, mletý pepř a prolisovaný česnek.

V průběhu vaření omáčky si připravíme také těstoviny, které vaříme po dobu uvedenou v návodu na

obalu.

Na závěr vaření přidáme do omáčky nakrájené lístky čerstvé bazalky spolu s uvařenými těstovinami a vše promícháme, aby se nudle dobře spojily s omáčkou. Na talíři posypeme čerstvě strouhaným parmazánem.