

Těstoviny s lilkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Větší lilek 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Cibule 1 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Drcená loupaná rajčata 150 ml
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Těstoviny 600 g
- Balkánský sýr (kousek) 1 ks
- Bazalka na ozdobu 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lilek nakrájíme na malé kostičky, prosolíme a necháme alespoň 10 minut vypotit. Pak je opláchneme a osušíme.

Cibuli a stroužky česneku nakrájíme nadrobno, osmahneme na olivovém oleji, přidáme připravený lilek a za stálého míchání opékáme.

Do směsi vmícháme drcená loupaná rajčata, vše ochutíme solí, pepřem a za občasného míchání necháme asi 10 minut podusit pod pokličkou.

Těstoviny uvaříme na skus v osolené vodě a podáváme s hotovou směsí. Nakonec na ně rozdrobíme

balkánský sýr a ozdobíme je čerstvou bazalkou.