

Rajčatovo-olivové špagety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Vegeta 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Zelené olivy 100 g
- Česnek 1 stroužek
- Eidam 200 g
- Olej 2 lžíce
- Loupaná rajčata 400 g
- Špagety 500 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli očistíme a nakrájíme na drobné kostičky. Osmažíme na rozpáleném oleji. Přidáme olivy, nakrájená rajčata i se šťávou a prolisovaný česnek. Směs dochutíme vegetou, solí, a dusíme na mírném ohni asi 10-15 minut. Špagety uvaříme dle návodu, scedíme a smícháme s připravenou směsí. Podáváme posypané sýrem.