

Vydatné letní spaghetti

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Těstoviny spaghetti 200 g
- Rustikální chleba 100 g
- Sušená rajčata naložená v oleji 8 ks
- Česnek, rozmělněný 2 stroužek
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Olivový olej + k zastříknutí 2 lžíce
- Mozzarella 1 ks
- Bazalkové listy 1 hrst
- Balzamikový ocet 2 lžíce
- Parmazán k podávání 1 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Těstoviny uvařte ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu tak, aby byly al dente. Mezitím dejte kousky chleba, rajčata, česnek, sůl, pepř a olivový olej do robotu a rozmixujte. Těstoviny scedte, dejte na talíř, posypte směsí z robotu, navrch dejte mozzarelu, bazalku a zastříkněte octem, olejem a podávejte s parmazánem.