

Těstoviny s rajčaty a bazalkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Těstoviny 400 g
- Rajčata zralá 8 ks
- Česnek 3 stroužek
- Tavený sýr 150 g
- Bazalka 1 hrst
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Parmazán 20 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu na sáčku. Česnek posekáme nadrobno, rajčata spaříme vroucí vodou, oloupeme a pokrájíme na menší kousky. Otrháme všechny lístky z bazalky (stopky nepoužívat). V pánvi krátce orestujeme česnek na olivovém oleji a přidáme tavený sýr. Mícháme dokud se sýr neroztaví, pokud zůstanou malé kousky, nevadí. Vmícháme rajčata a bazalku, osolíme, opepříme, promícháme, přivedeme k varu, povaříme 1 - 2 minuty a vypneme. K obsahu pánve přimícháme uvařené a scezené těstoviny a ihned podáváme. Na talíři posypeme parmazánem a ozdobíme rajčátkem a bazalkou.