

Farfalle s mozzarellou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Čerstvá bazalka 1 svazek
- Česnek 1 stroužek
- Sýr mozzarella 100 g
- Olivy černé 2 lžíce
- Těstoviny farfalle 200 g
- Olivový olej 3 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Těstoviny uvařte podle návodu na obalu ve slané vodě a se lžící oleje.
2. Nasekejte bazalku.
3. Nakrájejte olivy.
4. Očištěte a prolisujte česnek.

5.Zbylý olivový olej rozežhřejte na pánvi.

6.Přidejte česnek, olivy, bazalku a krátce restujte.

7.Sýr nakrájejte na kostičky.

8.Na pánev přidejte farfalle, sýr, osolte, opepřete a jemně promíchejte, dokud se sýr nerozpustí.

9.Na talíři ozdobte lístky čerstvé bazalky.