

# Farfalle s italskou klobásou a rajčatovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 6

- Italská grilovací klobása 3 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Uzená sladká paprika mletá 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Drcená rajčata v plechovce 1 plechovka
- Rajčatové pyré 500 ml
- Farfalle 1 balení
- Bazalka čerstvá 1 hrst
- Sýr Pecorino 1 hrnek
- Cukr 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Itálie

**Počet porcí:** 6

## **Postup:**

V hrnci rozpálíme olivový olej. Vložíme do něj obsah italských grilovacích klobásek, které vymačkáme ze střívek a promícháme, vařečkou rozmělníme, opečeme. Poté přidáme najemno pokrájenou cibuli s česnekem a necháme sezklovatět. Přidáme špetku uzené mleté papriky a promícháme a rychle přilijeme rajčatové pyré a drcená rajčata, aby se paprika nespálila a nezhořkla. Podusíme a necháme obsah zredukovat na půlku, přidáme čerstvou nadrobno pokrájenou bazalku. Je-li omáčka díky rajčatům příliš kyselá, osladíme ji trochou cukru a dle chuti osolíme a opepříme. Do omáčky vložíme těstoviny farfalle, které jsme uvařili téměř na al dente (v omáčce ještě změknou) a promícháme s omáčkou. Je-li omáčky, která obalila farfalle málo, přilijeme podle potřeby trochu vody ve které jsme vařili těstoviny.

Po naservírování na talíř můžeme dle chuti posypat strouhaným Pecorinem.