Těstoviny s rajčatovou omáčkou, červenou paprikou, fazolkami a klobásou

Počet porcí: 2
Doba přípravy: 15 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme v dobře osolené vodě a scedíme. Na olivovém oleji orestujeme 2 stroužky česneku nakrájené na slabé plátky, červenou papriku nakrájenou na slabé plátky a klobásu nakrájenou na slabé plátky. Přidáme pasírovaná rajčata, ochutíme solí a pepřem. Přidáme nakrájené zelené fazolky a uvaříme je v omáčce doměkka. Dobře promícháme s těstovinami a na talíři ozdobíme bazalkou. Podáváme s hoblinkami parmezánu, případně jej nastrouháme.

Ingredience

- **Paprika červená** - 60 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Parmazán 100 g** - 20 g
- **Zelené fazolové lusky 1000 g** - 80 g
- **Balaton klobása 280 g** - 100 g
- **Kukuřičné těstoviny s quinoou Sam Mills - Špagety 250 g** - 300 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 500 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE