

Špagety se slaninou, lilkem a rukolou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Z lilku odstraníme stopku a nakrájíme ho na kostky asi 1 cm velké. Lehce posolíme. Slaninu nakrájíme na kostičky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Česnek oloupeme a nasekáme na jemno. Těstoviny uvaříme dle návodu. Z lilku vymačkáme zbytek vody. Do hrnce dáme olej a osmažíme cibulku a slaninu. Přidáme lilek a osmažíme, až je vše lehce hnědé. Přidáme česnek a lehce podusíme. Zalijeme 200 ml vody a přidáme protlak. Vaříme 5 minut. Přidáme okapané těstoviny a promícháme. Těstoviny dáme na talíř a posypeme rukolou a parmazánem. Lehce pokapeme olivovým olejem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Lilek** - 100 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Olivový olej** - 5 g
- **Parmazán** **100 g** - 80 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 100 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Kukuřičné těstoviny Sam Mills - Špagety 500 g** - 450 g
- **Rukola praná** - 100 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 120 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

