

Těstoviny s restovaným květákem a rajčatovým pestem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme podle návodu ve slané vodě, pak je scedíme a necháme okapat. Květák očistíme a nakrájíme na 2 cm velké růžičky. Na velké pánvi orestujeme na oleji dohněda růžičky kvěťáku, přidáme tuňáka, kečup, pasírovaná rajčata, těstoviny a promícháme. Těstoviny na talíři ozdobíme olivami, přelijeme teplou rakčatovou omáčkou a posypeme nasekanou petrželkou.

Ingredience

- **Květák** - 1000 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Olivy zelené** - 40 g
- **Tuňák v rajčatové omáčce 80 g SUN & SEA** - 160 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Tesco Free From Fusilli těstoviny sušené bezvaječné 500 g** - 400 g
- **Ketchup Master Jalapeno 530 g** - 40 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 3 x 200 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

