

Těstoviny s pršutem, sušenými rajčaty a parmazánem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

400 g těstovin uvaříme dle návodu. Mezitím oloupeme cibuli a stroužek česneku. Nakrájíme na menší kousky a oboje protlačíme přes lis na česnek a osmažíme dozlatova ve dvou lžících oleje. 50 g sušených rajčat nakrájíme na proužky. Snítku rozmarýnu zbavíme stonků a nasekáme najemno. Vše přidáme k cibuli a prohřejeme. Ochutíme 1 lžičkou drceným pepřem s solí. Až budou těstoviny uvařené, scedíme je a přidáme k nim na proužky nakrájených 100 g pršut. Na talíře rozdělíme těstoviny s pršutem a přes ně směs s cibulí, česnekem, rozmarýnem a sušenými rajčaty. Úspornou škrabkou uděláme hoblinky z 80 g parmazánu, rozdělíme přes těstoviny, podle chuti pokapeme olejem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl vakuová** 1 kg - 8 g
- **Rozmarýn čerstvý** 18 g - 1 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Parmazán** 100 g - 80 g
- **Pršut pečeně krájený** 75 g - 100 g
- **Sušená rajčata s kapary efko** 210 ml a 1700 ml - 50 g
- **Pět pepřů** 15 g - 3 g
- **Tesco Free From Fusilli těstoviny sušené bezvaječné** 500 g - 400 g

