

Farfalle se sušenými rajčaty, olivami a klobásou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V kastrolu si rozpálíme olej, na něm opečeme dosklovita česnek a cibuli, osolíme, opepříme, a přidáme oregano a (sušenou) bazalku. Pak přidáme sušená rajčata, olivy a klobásu a společně několik minut opékáme. Poté si dáme vařit těstoviny. Než se nám uvaří, dokončíme omáčku: do kastrolu přidáme loupaná pokrájená rajčata, znovu osolíme, přidáme trošku cukru, promícháme a na mírném plameni ještě chvíli vaříme. Pokud byla loupaná rajčata příliš vodnatá, buď ji necháme vyvařit nebo zaprášíme moukou (lepší a zdravější verze je bez mouky). Uvařené těstoviny slijeme, zamícháme do nich rajčatovou směs, na talířích posypeme parmazánem a posekanou čerstvou bazalkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Olivy zelené** - 10 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml** - 80 g
- **Cukr krystal** - 2 g
- **Balaton klobása 280 g** - 140 g
- **Kukuřičné těstoviny s quinoou Sam Mills - Vřetena 250 g** - 400 g
- **Bazalka 10 g** - 4 g
- **Oregano 10 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 800 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

