

Těstoviny s ajvarem, slaninou a mozzarellou

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Špagety uvaříme v osolené vodě al dente. Scedíme, ale necháme si přibližně 300 ml vody bokem na omáčku. Pokrájenou slaninu opečeme bez tuku na pánvi. Až zezlátne, přidáme k ní špagety a polovinu vody, ve které se špagety vařily. Řádně promícháme, povaříme přibližně 5 minut a přidáme Ajvar. Opět promícháme, v případě potřeby přilejeme ještě trochu vody a vypneme plotýnku. Na závěr přidáme mozzarellu nakrájenou na kousky a čerstvou bazalku. Podáváme teplé a posypané strouhaným sýrem.

Ingredience

- **Bazalka čerstvá** - 3 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 30 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 100 g
- **Kukuřičné těstoviny Sam Mills - Špagety 500 g** - 300 g
- **Podravka Ajvar jemný 350 g** - 40 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 125 g

