

Špagety se sardinkami a lilkem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na pánvi na olivovém oleji osmažíme cibuli nakrájenou na kostičky s troškou soli. Přidáme papriku a lilek pokrájený na malé kostky a zvýšíme teplotu. Přidáme nakrájená rajčata a smažíme, pak odstavíme. Makaróny nebo špagety uvaříme podle návodu na obalu, scedíme a polijeme olivovým olejem, aby se neslepily. Připravíme je na servírovací talíř, přidáme rajčatovou omáčku, scezené sardinky a ozdobíme čerstvými lístky bazalky.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Lilek** - 400 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Bazalka čerstvá** - 8 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Cukr krystal** - 7 g
- **Kukuřičné těstoviny Sam Mills - Špagety 500 g** - 400 g
- **Sardinky v olivovém oleji 120 g SUN & SEA** - 240 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 390 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

