Těstoviny z červené čočky s pečenou zeleninou a sýrem cottage

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Nejdříve si připravíme zeleninu. Nakrájíme ji na kousky, cukety včetně slupek. Druhy střídám a kombinuji podle barev i chuti. Zeleninu dáme do nepřilnavého pekáčku, ochutíme kořením, zakápneme olivovým olejem a dáme péct na 180 °C asi na 30 minut. Někdy necháme i déle podle druhů zeleniny. Pak už jen uvaříme čočkové těstoviny podle návodu. Obvykle se vaří kratší dobu, než tradiční těstoviny. Dbáme na to, aby zůstaly "na skus". Sýr cottage dáme do misky a ochutím solí, česnekem, olivovým olejem a bylinkami. Ve velké pánvi jemně promícháme těstoviny, zeleninu s ochuceným cottage a pokud je třeba, tak ještě krátce prohřejeme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Cuketa** - 200 g
- **Paprika červená** - 200 g
- **Rajčata** - 200 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **Rozmarýn čerstvý 18 g** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Oregáno drcené** - 2 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Jihočeský Cottage natur 5% 150 g** - 300 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Tesco Těstoviny z červené čočky 250 g** - 450 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE