

Těstoviny s rajčatovou omáčkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do velkého hrnce dáme společně na půl přelomené těstoviny, plechovku rajčat, na úzké měsíčky nakrájenou cibuli, na tenké plátky nakrájený česnek (4 stroužky) a otrhané lístky bazalky. Zalijeme vodou, zasypeme chilli kořením, oreganem, solí a pepřem. Nakonec zakapeme olivovým olejem. Přiklopíme pokličkou a přivedeme k varu. Zmírníme oheň a pod poklicí necháme vařit asi 10 minut, každé 2 minuty promícháme a zkontrolujeme množství tekutiny. Ke konci vaření by už měla být tekutina téměř všechna vsáknuta do těstovin. Pokud by jí bylo v hrnci pořád hodně, odebereme ji lžící. Těstoviny hlídáme, aby byly akorát, tedy al dente. Chcete-li, dochutíme solí a pepřem a před servírováním ještě jednou promícháme. Na talíři zakápneme kapkou olivového oleje a zasypeme strouhaným parmezánem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Kukuřičné těstoviny s quinoou Sam Mills - Špagety 250 g** - 600 g
- **Oregano 10 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 400 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Chilli 100 g** - 5 g

