

Těstoviny s plody moře a rajčatovou omáčkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve očistíme bohaté plody moře, mušle, krevety a kalamáry (pokud máme celé, odstraníme i páteř a oči a nakrájíme je na kousky). V pánvi na panenském olivovém oleji osmažíme 2 stroužky česneku, přihodíme mušle a necháme restovat. Až se mušle otevřou, přidáváme postupně ostatní plody moře. Vše poté zalijeme bílým vínem a přímo do pánve také vložíme rozprostřené těstoviny. Podle potřeby je zalijeme vodou a necháme vařit. Stroužky česneku pak odstraníme. Naopak přidáme nakrájená cherry rajčata i loupáná rajčata. Jakmile budou těstoviny al dente, přestaneme je vařit. Na talíři je přizdobíme nasekanou petrželkou, případně dle chuti dosolíme, zakápneme olejem. Jídlo můžeme slavnostně podávat a vychutnávat. Vše al dente.

Ingredience

- **Rajčata** - 300 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Mušle v oleji 200 g** - 1000 g
- **Krevety vyloupané 150 g** - 600 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 200 g
- **Kukuřičné těstoviny s quinoou Sam Mills - Špagety 250 g** - 600 g
- **Podravka rajčata krájená loupáná 400 g** - 400 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

