

Torti s rajčaty, fetou a bazalkou.

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na pánvi rozežřejeme olivový olej a opékáme na něm cherry rajčátka, dokud nezačnou prskat a otevírat se. Pár jich rozmačkáme, aby vám vznikla omáčka. Do pánve přidáme 3 stroužky česneku a ochutíme solí, pepřem a cukrem. Přidáme na kousky nadrobenou fetu a nahrubo nasekanou bazalku. Těstoviny slijeme a vmícháme do omáčky. Posypeme opraženými piniovými oříšky a podáváme.

Ingredience

- **Rajčata** - 500 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 100 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 600 g
- **Balsýr 200 g** - 200 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g

