



STRAVOU KE ZDRAVÍ

Naučte se vařit
chutně, levně a zdravě.

*s Marií Gailovou
a partou mladých lidí*



Romodrom



Romodrom
Music Studio



Financováno
Evropskou unií





VRTULKY S RAJČATOVOU OMÁČKOU A PARMEZÁNEM

Na pět porcí potřebujete:

2x 500g těstovin,
3x plechovky sekaných rajčat, tvrdý sýr,
čerstvou bazalku, 3 stroužky česneku,
olivový olej, sůl, pepř

Jak na to:

1,5 balení vrtulek vložíme do vroucí, předem osolené vody. Vaříme, dle návodu na obalu. Poté scedíme. Mezitím si oloupeme stroužky česneku, vložíme do rozpáleného oleje, opečeme a vyndáme. Přidáme rajčata z plechovky, přidáme hrst bazalky, osolíme, opepríme a vaříme na mírném ohni cca. 15 minut.

Na závěr vše dobře promícháme a podáváme posypané sýrem.



60 Kč
porce

