

Špagety s rajčatovou omáčkou a bazalkou

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Na oleji a másle necháme zesklivatět cibuli, přidáme 2 stroužky česneku a necháme rozvonět, poté přidáme sekaná rajčata. V této fázi ochutíme solí, pepřem, cukrem a necháme půl hodiny vařit na mírném ohni. Do hotového rajčatového základu přimícháme smetanu do omáček a necháme prohřát. Do velkého hrnce dáme vodu, osolíme a přivedeme k varu. Do vroucí vody vložíme těstoviny a vaříme dle návodu na obalu. Hotovou rajčatovou omáčku dochutíme čerstvou bazalkou. Těstoviny scedíme a v pánvi je promícháme s ohřátou rajčatovou omáčkou. Naservírované těstoviny posypeme parmazánem a čerstvou bazalkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Bazalka čerstvá** - 8 g
- **Parmazán 100 g** - 120 g
- **Cukr krystal** - 6 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 36 g
- **ADRIANA semolinové špagety 500 g** - 192 g
- **Řepkový olej 250 ml** - 30 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 400 g
- **MEGGLE Trvanlivá bezlaktózová smetana na vaření 200 ml** - 125 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

