

Celozrné špagety s rukolovým pestem



Suroviny

rukola

olivový olej

parmazán strouhaný

sůl

rajčata

česnek

špagety (těstoviny)

celozrné špagety

Postup

100 g rukoly rozmixujte se 120 ml panenského olivového oleje, lžící strouhaného parmazánu, solí. Zbavte semen 400 g rajčat a nakrájejte je na kostičky. Osolte je a nechte na cedníku 15 minut vykapat. V pánvi na lžici oleje opečte nasekaný stroužek česneku. Jakmile začne vonět, přidejte rajčata a zprudka vařte 10 minut. Smíchejte s uvařenými celozrnnými špagetami a připraveným pestem.