

Farfalle netradične

Suroviny:

- 250 g cestoviny Farfalle
- 2 strúčiky cesnaku
- 20 ml olivový olej
- 2 menšie čerstvé žampióny
- 50 g masla
- 1 menšia cibuľa
- 1 konzerva tuniaka v oleji
- 1 pesto alebo rajčatová omáčka
- syr – ideálne parmazán na posypanie
- 15 ks olivy
- 1 jarná cibuľka
- 10 ks cherry rajčata
- soľ, bazalka
- petržlenová vňať
- 1 paprika a 1 šalátová uhorka



Postup:

- 1) V slanej vode uvaríme cestoviny farfalle /motýliky/ al dente.
- 2) Nakrájame si cibuľu a cesnak na drobné kúsky. Očistíme a umyjeme cherry rajčata, žampióny, uhorku a papriku. Všetky suroviny rozkrojíme na menšie kúsky.
- 3) Na panvici necháme rozpustiť trochu masla a orestujeme cibuľu spolu so žampiónmi.
- 4) Postupne pridávame olivový olej, cesnak, olivy, trocha bazalky, pesto /rajčatovú omáčku/, krátko prehrejeme a podľa chuti osolíme.
- 5) Keď máme hotovú zmes na panvici, pridáme cestoviny a poriadne spolu premiešame.
- 6) Uhorku spolu s paprikou, prípadne inú zdravú/čerstvú prílohu servírujeme osobitne.
- 7) Cestoviny možno dochutiť jarnou cibuľkou alebo petržlenovou vňaťou a na záver posypeme vrstvou chutného syra (najlepšie parmazánom).
- 8) Dobrú chuť! :)