



Lilek s těstovinami

Ingredience

lilek: **1** ks
cherry rajčata: **6** ks
chilli paprička: **1** ks
česnek - stroužky: **1** ks
bílé víno
olivový olej
čerstvá bazalka
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Těstoviny uvaříme, scedíme a zakápneme olivovým olejem. Lilek umyjeme a nakrájíme na malé

kousky. Rajčata rozpůlíme, chilli papričku nakrájíme na kolečka a česnek nadrobno. Na pánvi rozežřejeme olivový olej, na kterém orestujeme lilek a chilli papričku. Až začne lilek měknout, přidáme česnek a na...

Lilek s těstovinami - recept

Těstoviny uvaříme, scedíme a zakápneme olivovým olejem. Lilek umyjeme a nakrájíme na malé kousky. Rajčata rozpůlíme, chilli papričku nakrájíme na kolečka a česnek nadrobno. Na pánvi rozežřejeme olivový olej, na kterém orestujeme lilek a chilli papričku. Až začne lilek měknout, přidáme česnek a na závěr rajčata. Rajčata pouze ohřejeme, aby nepustila slupku. Odstavíme z plotny, přidáme do pánve uvařené těstoviny a promícháme.

Lilek s těstovinami dochutíme solí, pepřem a listy čerstvé bazalky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí