



- Polévky
- Těstoviny
- Ásie
- Indie
- Česká klasika
- Jiné hlavní chody
- Dezerty

Fettuccini se sušenými rajčaty a rukolou

Kačí • Praha • 2024-11-25

Rychlovka ze zásob ve spíži

Ingredience:

- 2 lžíce rostlinného másla Rama / olivový olej
- vanička cherry rajčat
- 2 lžíce rajčatového protlaku / rajčatové pasty z DM
- 1 lžíce sladké paprikové pasty Píros Arany
- sklenička sušených rajčat z DM (bez cibule a česneku)
- rýžová/sójová smetana
- sůl, pepř
- čerstvá rukola
- Milionářská verze „ať jsme tlustý na tři prsty“ vytuněná Verunkou počítá i s veganskými kuřecími kousky a veganským parmezánem. Jestli vás zrovna neseřval šéf nebo nenaštvala rodina a netoužíte nechat výplatu v DMku, abyste se cítili jak půl mega v cashi, klidně vynechte.

Postup:

- Na pánvi rozpustíme máslo, přidám tři lžíce cukru, promíchám a přidám přepůlená cherry rajčata
- Po změknutí přidám na kousky nakrájená sušená rajčata, rajčatovou a paprikovou pastu, sůl a pepř, maličko vody a nechám probublávat dokud rajčata nezesládnou. Nakonec přiliju smetanu a nechám ještě trochu zredukovat do požadované hustoty omáčky. (Zahuštění většinou není třeba)
- Podle chuti doladím sůl, pepř, případně cukr.
- Těstoviny připravíme podle návodu na obalu, kdyby vás náhodou napadlo to dělat nějak jinak, a ideálně v pánvi promícháme s hotovou omáčkou. Navrch přidám nakrájenou rukolu. Snězte to všechno, stejně se to stane, a ušetříte si cestu k pánvi pro tři přídavky.

[#rukola](#) [#sušenáRajčata](#) [#paprikováPasta](#) [#fettuccini](#)

[Newer](#)

[Older](#)

2024-12-03

Bulgur s pečenou dýní a kapustičkami

2024-11-05

Středomořské orzo