Tagliolini s domácí rajčatovou omáčkou, bazalkou a parmezánem

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: **4**

365 kalorií , **44 g** cukrů , **4 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: https://srecepty.cz/tagliolini-s-domaci-rajcatovou-omackou-bazalkou-a-parmezanem

Příprava

Na olivovém oleji krátce osmahneme nahrubo nakrájenou mrkev a celer. Po chvíli přidáme cibuli. Poté přidáme všechna pokrájená rajčata. Pro zvýraznění červené barvy můžeme přidat na kostky nakrájenou řepu. Vaříme pod poklicí asi 30 minut.

Poté přepasírujeme pasírkou nebo vybereme pevné části zeleniny (mrkev, cibuli, celer a řepu) a mixérem rozmixujeme. Šťávu ještě 10 minut povaříme do potřebné hustoty a dochutíme solí, pepřem, případně dosladíme cukrem.

Po vypnutí ohně zašleháme máslo a vložíme bazalku. Mezitím si uvaříme těstoviny al dente, které přelijeme rajčatovou omáčkou, posypeme parmezánem a můžeme ozdobit bazalkou.

Ingredience

- 1 kg rajčat
- 1 kg konzervovaných rajčat
- 2 mrkve
- 1 cibule
- 1 řapíkatý celer
- (1 malá červená řepa)
- 100 g másla
- olivový olej
- sůl a pepř dle chuti
- bazalka
- tagliolini
- parmezán na posypání

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod