

# Těstoviny s pomodoro rajčaty



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

**154** kalorií , **0 g** cukrů , **3 g** tuků , **23 g** bílkovin

**Autor:** Petra Rolincová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/testoviny-s-pomodoro-rajčaty>

## Příprava

Na másle nebo oleji orestujte najemno nakrájenou cibulku. Až bude zlatavá přihodte k ní šunku, salám, nebo nějaký párek na který máte chuť, pokud nejste zastáncem párků, je možné udělat v kombinaci s mletým masem. Až se Vám bude zdát že je maso opražené, zalijte směs loupanými rajčaty. Nechte chvíli povařit. Než směs přivedete k varu osolte, opepřete, můžete přidat chilli, pokud máte rádi ostřejší pokrmy. Osladte a po té co přivedete k varu okořeňte oregánem a čerstvou bazalkou, pokud není čerstvá použijte sušenou. Nakonec můžete přidat tavený sýr, pokud chcete sýrovou-rajčatovou omáčku a kukuřici. V podstatě si recept můžete upravit dle svých chutí :-). K tomu jako přílohu můžete použít všechny druhy těstovin. Jedná se o velmi rychlý, levný a chutný recept :) Moc ráda si ho dělám když jsem doma a nemám moc času a mám chuť na něco dobrého :)

## Ingredience

- 1 balení špaget
- 1 cibule
- stroužek česneku
- 15 dkg šunky
- 2 balení taveného sýru
- troška oregana
- špetka bazalky
- 1 grilovací klobása
- 15 dkg tvrdého sýru
- 1 hrst kukuřice
- 2 konzervy sterilovaných rajčat

## Kategorie

Obyčejný den, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Rychlovka, Hlavní chod

### Tip k receptu

Dobré bílé víno :)

