



Těstoviny s rajčatovo bazalkovou omáčkou a kečupem

Rychlé těstoviny s vůní oliv a bazalky, dochucené jemným kečupem pro sladší nádech. Ideální jednoduchá večeře na rychlo.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Večeře #Rychlé #Těstoviny

🕒 Příprava 5 min · Vaření 12 min Střední 👤 4 porce 🔥 420 kcal/porce

Na porci: 0 12 g bílkovin ₴ 78 g sacharidů 0 8 g tuků

Suroviny

- | | | |
|---|--|--|
|  | Panzani Olive & Basilico · 400.0 g
Potřeba: 400 g | 79,90 Kč
 |
|  | Fine Life Kečup jemný · 500.0 g
Potřeba: 150 g | 34,90 Kč
↓ Nejnižší cena
 |

Co ještě přidat

- | | | |
|---|---|--|
|  | ARO Olej olivový z pokrutin · 1.0 l
Potřeba: 1 lžíce | 119,90 Kč
 |
|  | Solsanka Mořská sůl hrubozrnná · 1.0 kg
Potřeba: dle chuti | 36,90 Kč
 |
|  | J.C. Horn Pepř černý mletý · 45.0 g
Potřeba: dle chuti | 34,90 Kč
↓ Nejnižší cena
 |



Postup

- 1** Uvařte těstoviny Panzani Olive & Basilico podle návodu na obalu v osolené vodě.
- 2** Mezitím na pánvi rozehejte trochu oleje a přidejte kečup, krátce prohřejte.
- 3** Scezené těstoviny přidejte na pánev a promíchejte s kečupovou omáčkou.
- 4** Podle chuti dosolte, opepřete a případně přidejte trochu vody z vaření pro hladší konzistenci.
- 5** Podávejte ihned, případně posypané strouhaným sýrem.

Tip: Pro plnější chuť přidejte na pánev krátce orestovaný stroužek česneku.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.

