

Rýžové těstoviny s tomatovou salsou a parmezánem

Gabriela Pitříková

Ingredience:

- rýžové těstoviny
- 1 konzerva loupaných rajčat
- zelené olivy
- 1/2 konzervy kukuřice
- 1/2 konzervy tuňáka ve vlastní šťávě
- 1 rajče
- 2 žampiony
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- olivový olej
- 1 lžice tamari
- sůl, pepř, koření dle chuti (sušená bazalka, brusket, provensálské)
- parmezán
- 1 rajče na oblohu

Postup:

Na pánvi si rozežhřejeme olej, na kterém osmahneme na kostičky nakrájenou cibulku zhruba 3 minuty. Poté přidáme na kousky nakrájený česnek a žampiony, vše společně promícháme a restujeme 4-5 minut na mírném plameni. Poté přidáme celou konzervu loupaných rajčat, kukuřici a olivy, dle vlastní chuti tamari, sůl, pepř a bylinkové koření. Vše necháme pod pokličkou probublávat na mírném ohni zhruba 8 minut, dokud se všechny chutě nespojí. Na závěr tuto tomatovou omáčku smícháme s předem uvařenými rýžovými těstovinami dle návodu, přidáme tuňáka, nastrouhaný parmezán a obložíme nakrájeným rajčetem.

