

Špagety s rajčinovou omáčkou a opečeným šmakounom

Matúš Ludvik

Ingrediencie pre 4 porcie:

- špagety 1 balenie (500g)
- čerstvé cherry rajčiny 500g
- maslo
- cibuľa 1 ks
- domáci kečup 250g
- šmakoun na grilovanie 1 balenie
- parmezán 100g
- cesnak 2 stružky
- soľ
- mleté čierne korenie
- bazalka
- zelené olivy
- olivový olej

Postup:

Nakrájanú cibuľu na drobno s rozpučeným cesnakom osmažíme na masle do zlata, pridáme na štvrtky nakrájané rajčiny, domáci kečup, nakrájané olivy a trošku soli. Za občasného miešania privedieme do varu, potom pridáme mleté čierne korenie, čerstvú alebo sušenú bazalku. Po premiešaní odstavíme z horúcej platničky. Dajte variť vodu (1 liter na 100g cestovín), osolte. Cestoviny vložte do vrúcej vody a zamiešajte. Varte 7-10 minút, potom scedte. Špagety vyklopte do misy a pridajte olivový olej, premiešajte. Šmakouna nakrájame na kocky, na panvici ho na olivovom oleji opečieme, pridáme bazalku. Špagety podávame s omáčkou a opečeným šmakounom, posypeme parmezánom a čerstvou pažitkou.

