

Cestoviny s rajčinovou omáčkou



Potrebujeme: 800 g rajčín
6 PL olivového oleja
3 strúčiky cesnaku
1,5 ČL cukru
1 ČL soli
štipka mletého čierneho korenia
bazalka
cestoviny

Postup:

Rajčiny namočíme do horúcej vody, kým šupka nepraskne, potom ošúpeme a nakrájame na kocky.

Do hrnca dáme olivový olej a pretlačíme cesnak. Chvíľu pražíme a pridáme nakrájané rajčiny. Pridáme cukor, soľ a mleté čierne korenie. Povaríme cca 20 min, do zhustnutia. Omáčku zmiešame s uvarenými cestovinami, pred servírovaním dozdobíme čerstvou bazalkou.