

Těstoviny s rajčaty a houbami

SUROVINY

- 200g těstovin
- 100g sušených rajčat v oleji
- 100g čerstvých hub
- cibule
- bazalka
- 2 lžice olivového oleje
- sůl, bílý pepř
- parmezán na posypání

POSTUP

Rajčata vyndáme z oleje, necháme je okapat a nakrájíme na proužky. Houby očistíme a nakrájíme na plátky, oloupanou cibuli na kostičky. K oleji z rajčat přidáme olivový olej, osmahneme na něm cibulku a přisypeme rajčata a houby. Podle chuti osolíme a opeříme, přilijeme trochu vody a dusíme doměkka. Před koncem přípravy přisypeme lístky bazalky. Těstoviny uvaříme na skus, přelijeme je hotovou omáčkou a posypeme parmezánem.

Nakládaná sušená rajčata se sice dají koupit v obchodě, ale pokud byste měli velkou úrodu na zahrádce, můžete si je připravit i doma. Rajčata nakrájíte na dílky a usušíte v sušičce nebo v troubě. Před použitím je krátce povaříte, zchladíte, naložíte do olivového oleje se směsí koření (např. drcený barevný pepř, posekaná chilli paprička, oregano, bazalka apod.) a necháte odležet. Hodí se i na pizzu, do salátů apod.



2 porce
Oběd
30 minut

2 porce
Večeře
50 minut



Pikantní čočková polévka

SUROVINY

- lžička másla
- malá cibule
- 100g červené čočky
- 100g celeru
- 100g mrkve
- 500 ml zeleninového vývaru
- sůl, pepř
- lžice nastrouhaného křenu
- 2 lžice zakysané smetany
- pažitka

POSTUP

Na másle osmahneme cibuli nakrájenou nadrobno, přidáme kořenovou zeleninu na kostičky a osmahneme. Poté přilijeme část vývaru a pod pokličkou dusíme. Po deseti minutách přidáme opanou čočku, přilijeme zbylý vývar a vaříme, až je čočka měkká. Polévku osolíme, opeříme, rozmixujeme, propasírujeme a znovu povaříme. Podle potřeby přidáme vývar nebo vodu. Nastrouháme křen, vmícháme jej do smetany a do každého talíře s polévkou dáme lžici. Ozdobíme posekanou pažitkou a podáváme s tmavým chlebem.