

Cestoviny s paradajkovou omáčkou a parmezánom

Ingrediencie:

- o cestoviny (ľubovoľné)
- o paradajky
- o soľ
- o čierne korenie
- o cesnak
- o cibuľa
- o bazalka (najlepšie čerstvá)
- o štipka cukru

Postup:

1. Do hrnca nalejeme vodu, osolíme a necháme zovrieť
2. V hlbšej panvici si zatiaľ rozpálime olivový olej a dáme opražiť na drobno nakrájanú cibuľu a pretlačený kúsok cesnaku
3. Do už vriacej vody v hrnci vysypeme cestoviny a necháme ich variť asi 10 minút
4. Na doske si nakrájame paradajky na štvrtiny a pridáme ich k porestovanej cibuli a cesnaku na panvici
5. Paradajky poriadne osolíme, okoreníme a premiešame a necháme ich podusiť pod pokrievkou
6. Cestoviny ochutnáme a ak sú dostatočne mäkké prelejeme ich cez sitko, no nevylejeme všetku vodu
7. Paradajky premiešame, roztláčime varechou a pridáme korenie a štipku soli
8. Paradajky nám vytvoria omáčku do ktorej pridáme vodu z cestovín a následne aj cestoviny
9. Cestoviny teraz poriadne premiešame a pridáme niekoľko listov bazalky
10. Pred servírovaním ešte posypeme parmezánom alebo syrom grana padano, podávame teplé

Podmienky:

- o Bežne vybavená kuchyňa so sporákom, 15 minút