



# ŠPAGETY S CUKETOU A RAJČINAMI OD HUGA





Špagety sú veľmi vďačné jedlo. Príprava je nenáročná a rýchla. A ak sú so semolinovej múky ešte sú aj zdravé.



Tak poďme na to!

Budete potrebovať: (na 2 porcie)

špagety 150 gramov

1/2 zelenej cukety

1 väčšiu rajčinu (najlepšie sladkú)

olivový olej

kúsok masla

1 strúčik cesnaku

oregano, soľ

tvrdý syr na posypanie ( najlepšie parmezán)

čerstvú bazalku

Postup:

Do väčšieho hrnca dajte variť vodu. Pridajte do nej lyžicu soli.

Kým sa voda uvarí nakrájajte na drobné kúsky cuketu, rajčinu a 1 strúčik cesnaku.

Do vriacej vody dajte variť špagety.

Na panvicu dajte trochu olivového oleja a krátko osmažte cuketu s rajčinami a cesnakom. Pridajte trochu soli, oregana a kúsok masla. Ak je rajčina kyslá pridajte aj trochu cukru alebo medu.

Uvarené špagety ocedte od vody. Neoplachujte studenou vodou! Vložte ich na panvicu k zelenine a všetko krátko osmažte. Na koniec primiešajte zopár bazalkových listov.

HOTOVO!

Už len posypať postrúhaným syrom a vynikajúci, rýchly obed alebo večera je na stole.

Parmezánom nešetríte! A nalejte si pohár vína, to ku špagetám jednoducho patrí!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo