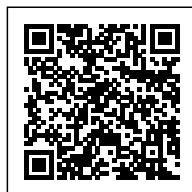




CESTOVINY SO ZELENINOU A CITRÓNOM OD HUGA





Tento recept určite vyskúšajte! Je to nezameniteľná, fantastická chuť, ktorú si zamilujete.



Rýchle, jednoduché, luxusné!

Budete potrebovať:

cuketu
rajčiny (sladké)
strúčik cesnaku
trochu olivového oleja
maslo
parmezán (alebo iný tvrdý syr)
citrón
čerstvú bazalku a petržlenovú vňať
soľ

Množstvá neuvádzam. Záleží od toho pre koľko ľudí budete variť. V každom prípade čím viac zeleniny, tým lepšie!

Postup:

Cestoviny uvarte v dostatočnom množstve slanej vody.

Na panvici s olivovým olejom rýchlo opečte nadrobno pokrájanú cuketu, rajčiny a cesnak. Pridajte trošku soli a oregano a pár kvapiek citrónovej šťavy. Nepečte príliš dlho. Zelenina musí byť trošku chrumkavá. Na koniec pridajte 2 plátky masla a čerstvú nakrájanú bazalku a petržlenovú vňať.

Zamiešajte uvarené cestoviny so zeleninou, ak je potrebné pridajte pár kvapiek olivového oleja.

HOTOVO!

Podávajte posypané parmezánom. ("manam!")

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo