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 oceďte 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 nešetrite! A nalejte si pohár vína, to ku špagetám jednoducho patrí!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo