

Fusilli na běžný způsob

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g fusilli (nudlí)

sůl

4 lžíce oleje

1 svazek bazalky

1 cibule

2 stroužky česneku

1 konzerva loupaných rajčat

1 lžíce sušeného tymiánu

2 lžíce parmezánu

50 g kaparů

černý pepř

250 g mozzarely

Postup

Nudle uvaříme v osolené vodě s 1 lžící oleje.

Mezitím bazalku omyjeme, osušíme, otrháme a necháme na zbylém oleji zesklivatět. Přidáme rajčata se šťávou, tymián, parmezán a kapary. Necháme krátce vzkypět, rozmixujeme, osolíme a opepříme.

Troubu rozejdeme na 200 stupňů. Nudle slijeme, necháme okapat a smícháme je s omáčkou. Fusilli dáme do pekáčku. Mozzarellu nakrájíme na plátky a pokrm jimi obložíme.

Zapékáme v troubě asi 5 minut.