

Ďábelské mušle

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g těstovin (mušlí)

1 stroužek česneku

2 červené feferonky

100 g naložených nebo sušených rajčat

250 g slaniny

370 ml vývaru

3 lžíce rajčatového protlaku

100 g černých oliv

sůl

pepř□□

Postup

Mušle uvaříme dle návodu na obalu. Feferonky omyjeme, rozpůlíme, zbavíme semeníku a lusky nakrájíme na nudličky. Okapaná rajčata nakrájíme na kostičky, stejně tak slaninu. Slaninu rozškvaříme, osmahneme na ní prolisovaný česnek a feferonky. Zalijeme vývarem, přidáme rajčata a asi 5 minut povaříme. Vmícháme rajčatový protlak, polovinu oliv, osolíme a opepříme. Scezené a okapané mušle upravíme na talíře, zalijeme omáčkou a ozdobíme zbylými olivami.