


Špagety s rajčaty, olivami a Jihočeským cottagem

 15 minut

náročnost ●●○○

Sýr cottage díky vysokému obsahu bílkovin skvěle funguje ve vegetariánských jídlech. Třeba i v těch nejjednodušších špagetách. Můžete ho s nimi zapéct či rozvařit v omáčce. Nebo syrovým cottagem těstoviny zkrátka jen posypat na závěr. Poslední varianta je jedním z nejsnazších způsobů, jak připravit chutnou a vyváženou večeři pro celou rodinu.

Ingredience

- 500 g špaget
- 3 stroužky česneku
- 200 g oliv
- 150 g cherry rajčátek
- 200 g rajčatového pyré
- 1 svazek bazalky
- 2 Jihočeské cottage
- olivový olej
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Těstoviny uvařte v osolené vodě dle návodu.

Česnek nakrájejte na plátky. Rajčátka i olivy rozkrojte na půl.

Na troše olivového oleje nejdříve ve vysoké pánvi krátce osmahněte česnek. Poté přihod'te rajčátka a olivy a dále smažte, dokud rajčátka nebudou dostatečně opečená. Vmíchejte pyré a nechte ho prohřát. Stáhněte pánev ze žhavé plotny a dochuťte solí, pepřem a vmíchejte natrhané listy bazalky.

Uvařené těstoviny smíchejte s připravenou omáčkou a servírujte do hlubokých talířů. Na každé porci vytvořte „čepici“ z půlky kelímku Jihočeského cottage.