

Cestoviny s ajvarom, paradajkami a krémovými šampiňónmi

Počet porcií: 2 – 3

Suroviny:

- 300 g cestovín Podravka fusilli
- 1 cibuľa
- 250 g paradajok
- 250 g krémových šampiňónov
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 balenie jemného ajvaru Podravka (350 g)
- olivový olej
- soľ
- mleté čierne korenie
- mleté sušené čili
- parmezán

Postup prípravy:

1. Cestoviny uvaríme v jemne osolenej vode, scedíme a pridáme kvapku olivového oleja, aby sa nezlepili.
2. Nadrobno nakrájanú cibuľu orestujeme na olivovom oleji do zlatista.
3. Následne pridáme na plátky nakrájané krémové šampiňóny a paradajky pokrúpané na štvrtinky. Necháme spolu podusiť približne 10 minút na miernom ohni.
4. Napokon pridáme balenie jemného ajvaru, dva strúčiky prelisovaného cesnaku a za stáleho miešania privedieme k varu.
5. Ak bude omáčka príliš hustá, môžeme ju zriediť 2 – 3 PL vody alebo smotany na varenie, ktorá zároveň zjemní chuť.
6. Omáčku dochutíme štipkou soli, čierneho korenia a mletým sušeným čili.
7. Uvarené cestoviny zmiešame s omáčkou.
8. Podávať môžeme s nastrúhaným parmezánom.

Tip

Ak preferujete výraznejšie chute, vyskúšajte pridať na kocky nakrájaný syr feta. Môžete ho použiť do hotového jedla alebo primiešať do omáčky počas varenia.