

INGREDIENCIE

2 balenia Mexické kúsky Garden Gourmet

400 g špaget špaldových alebo celozrnných

1 baklažán

2 strúčiky cesnaku

1 konzerva krájaných paradajok (400 g)

2 lyžice kapary

2 lyžičky sušeného oregana

1 zväzok čerstvej bazalky

olivový olej na vyprážanie

KULINÁRSKE TIPY

Žiadny tip na odpad

Zvyšná voda z cestovín je vynikajúca na zalievanie rastlín. (ak nie je pridaná soľ alebo olej)



Chýba vám more? Objavte s nami chute slnečného Talianska a vyskúšajte náš lahodný recept na stredomorské cestoviny, ktorý je ideálny na akúkoľvek večeru. Kombinácia cestovín s Garden Gourmet mexickými kúskami, baklažánom, kaparami a bazalkou, inšpirovaná talianskou kuchyňou vás okúzli. Príprava je naozaj jednoduchá a všetko budete mať hotové za 30 minút! Vyskúšajte ju ešte dnes!

PRÍPRAVA

1. PRÍPRAVTE BAKLAŽÁNOV A ZÁKLAD PRE PARADAJKOVÚ OMÁČKU

Baklažán nakrájajte na asi 2 cm kocky, dajte do sitka, posypte soľou a nechajte 10 minút vypotiť. Medzitým na oleji orestujte cesnak a pridajte nakrájané paradajky. Privedte do varu a nechajte variť asi 10 minút, kým nezískate hustú omáčku.

2. UVARTE CESTOVINY A OSMAŽTE BAKLAŽÁN S KAPARI

Privedte vodu do varu a uvarte cestoviny podľa návodu. Medzitým zľahka opláchnite baklažán, osušte ho a vložte do panvice. Smažte na oleji dozlatista a na záver posypte oreganom! Na panvicu dajte smažiť kapary a polovicu bazalky (nahrubo nasekanej). Do paradajkovej omáčky zľahka vmiešajte bazalkové kapary a baklažánu.

3. PRIPRAVTE GARDEN GOURMET MEXICKÉ KÚSKY

Mexické kúsky Garden Gourmet smažte do zlatista podľa návodu na obale. Vodu z cestovín zlejte, ale ponechajte si ju na neskoršie použitie.

4. OZDOBTE, PODÁVEJTE A VYCHUTNAJTE SI HOTOVÉ CESTOVINY!

Cestoviny zmiešajte s paradajkovou omáčkou a s pripravenými mexickými kúsky! Ihneď podávajte v hlbokom tanieri ozdobené zvyšnou čerstvou bazalkou. Prajeme vám dobrú chuť! Ak ste milovníkmi syra, nezabudnite pridať aj nastrúhaný vegánsky syr.

[CHECK OUT MORE RECIPES AT GARDENGOURMET.COM](https://www.gardengourmet.com)