

Špagety s omáčkou z bazalky a rajčat

Andrea Accordi

Ingredience

- 30 sladkých cherry rajčat
- 30 lístků bazalky
- česnek — 3 stroužek
- Olivový panenský olej

Postup

Šest lžic oleje rozežřejeme na pánvi, přidáme celé stroužky česneku a na mírném plamenu necháme prohřívát. Rajčata spaříme, oloupeme z nich slupku, nasekáme na kousky a přidáme na pánev s několika nasekanými lístky bazalky. Nezvyšujeme plamen a necháme je dusit asi 5 minut. Po dvou minutách z pánve vyjmeme česnek. Mezitím vložíme špagety do vroucí osolené vody a necháme vařit na skus. Jakmile jsou hotové, scedíme je a přidáme na pánev k rajčatům spolu se zbylou nasekanou bazalkou. Směs na pánvi prohazujeme a postupně k ní přidáváme další čtyři lžíce oleje. Z rajčat se odpaří voda, omáčka zhoustne, zkrémovatí a přilne ke špagetám. Po minutě odstavíme z plamene a servírujeme.