

Paradajky plnené cestovinami

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cestoviny uvaríme v dostatočnom množstve slanej vody. Medzitým si paradajky prekrojíme na polovicu a vydlabeme ich. Dužinu si odložíme bokom. V mise zmiešame syr quark (čerstvý kravský syr, prípadne tvaroh) s paradajkovou dužinou, pridáme nasekané sardely (2 filety), kyslé uhorky, olej, soľ, korenie a bazalku. Cestoviny scedíme a ochladíme pod studenou vodou. Vložíme ich do zmesi a dobre zamiešame, naplníme nimi paradajky a podávame.

Ingrediencie

- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 50 g
- **Paradajky** - 120 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Kyslé uhorky** - 40 g
- **Zeleninové lečo** - 30 g
- **Kukuričné cestoviny - penne 500 g** - 50 g
- **Sardinky v slnečnicovom oleji** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

