

Sirakúzske fusilli

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Papriky umyjeme, prerežeme na polovicu, uložíme na plech šupou obrátenou nahor a pečieme v rúre pri teplote asi 200°C dohneda. Vyberieme ich z rúry, olúpeme šupu a nakrájame ich na kúsky. Baklažány nakrájame na asi 1 cm kocky, osolíme a necháme odstáť, kým nepustia vodu. Paradajky krátko povaríme vo vriacej vode, ošúpeme a nakrájame na kocky. Sardelové filety (3 filety ančovičiek v oleji) opláchneme, osušíme a nakrájame na kúsky. Olivy a cesnak (2 strúčiky) nasekáme na tenké plátky. Kuchynským papierom osušíme baklažánové kocky. V hrnci zahrejeme 4 polievkové lyžice oleja a za stáleho miešania v ňom opražíme cesnak a baklažány. Pridáme paradajky a sardely a dochutíme soľou a čiernym korením. Hrniec prikryjeme a varíme na slabom ohni asi 10-15 minút. Vo veľkom hrnci privedieme do varu vodu, osolíme ju a uvaríme v nej vrtuľky. Medzitým do baklažánovej zmesi pridáme papriku, olivy a kapary a krátko zamiešame, už bez pokrievky. Cestoviny uvaríme v slanej vode „al dente“, scedíme, preložíme do misy a pridáme zeleninu. Dochutíme syrom a bazalkou. K cestovinám sa dobre hodí domáca placka.

Ingrediencie

- **dmBio ryžové penne 400 g** - 400 g
- **Baklažán** - 150 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Paradajky** - 600 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Olivy zelené** - 40 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Kapary vo slanokyselém náleve** - 15 g
- **Sardinky v slnečnicovom oleji** - 30 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Ovčí syr prírodný** - 40 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

