

Pasta alla cottage

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cestoviny uvaríme v slanej vode podľa návodu na obale. Zlejeme a okamžite premiešame s olivovým olejom. Nakrájame paradajky, zmiešame ich s bielym Rajo Cottage cheese a s 2 PL kapár (tj. polovica), cesnakom, čiernym korením a soľou. Uvarené cestoviny rozdelíme na tanieri a naservírujeme zmes Cottage cheese s paradajkami. Pred podávaním ozdobíme bazalkou a druhou polovicou kapár.

Ingrediencie

- **Paradajky** - 150 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Morčacie mäso** - 150 g
- **Olivový olej** - 16 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Kukuričné cestoviny - špagety 500 g** - 500 g
- **Kapary vo slanokyselém náleve** - 60 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **RAJO Laktofree cottage cheese 180 g** - 360 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

