

Cuketové rezance s cherry paradajkami a rukolou

20–30 Min

Príprava

1. Nakrájajte cuketu pomocou špirálového krájača a odložte nabok.
2. Zohrejte olivový olej na panvici a opekajte cherry paradajky, kým sa nezačnú rozpadávať a nezmäknú.
3. Zamiešajte provensálske bylinky, pokračujte v opekaní a dochuťte morskou soľou a mletým korením.
4. Pridajte cuketové rezance na panvicu, zmiešajte s paradajkami a krátko premiešajte.
5. Špagety naservírujte na taniere, navrstvite rukolu a posypte parmezánom.

Ingrediencie 2 Porcie

= Kotányi Produkte

2	Cuketa
3 PL	Olivový olej
60 g	Cherry paradajky
1	Za hrsť rukoly
2 PL	Hobliny parmezánu
2 PL	Provensálske byliny
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Čierne korenie celé