



Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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

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 tanieri, navrstvite rukolu a posypte parmezánom.

