

Rýchle ňoky Aglio e Olio

20–30 Min

Príprava

1. Najskôr ošúpte cesnak a nakrájajte ho na tenké plátky. Na panvici zohrejte olivový olej, poduste plátky cesnaku a ochuťte trochou soli. Pridajte čili vločky. Opražte aj píniové oriešky a niekoľko plátkov citróna.
2. Uvarte ňoky podľa návodu na obale. Potom ich sceďte a pridajte ňoky na panvicu, zmiešajte ich so zmesou aglio e olio a nadrobno nasekanou petržlenovou vňaťou. Potom ochuťte štipkou korenia.
3. Uložte rukolu na hlboký tanier a pokvapkajte ju balzamikovým octom a olivovým olejom. Na vrch poukladajte ňoky a ozdobte strúhaným parmezánom a čerstvou bazalkou.

Ingrediencie 2 Porcie

= Kotányi Produkte

1 bal.	Ňoky
100 ml	Olivový olej, lisovaný za studena
2 ks	Strúčiky cesnaku, čerstvé
2 PL	Petržlen, čerstvo nasekaný
2 PL	Píniové oriešky
30 g	Parmezán, nastrúhaný
1 ks	Organický citrón
1 šálka	Rukola, čerstvá
1 šálka	Bazalka, čerstvá
1 PL	Balzamikový ocot
1 PL	Olivový olej, lisovaný za studena
1 ČL	Čili papričky
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Štvorfarebné korenie celé