

Špagety s červenou řepou a čerstvým sýrem



- 350 g celozrnných špaget
- 3 středně velké červené řepy
- 1-2 cibule
- 4 stroužky česneku
- 2-3 ČL koření Na špagety
- 1 ČL oregana
- ¼ ČL soli
- 2 hrsti sušených rajčat
- 3 PL olivového oleje
- 200 g čerstvého sýra

Červenou řepu oloupejte ze slupky a nakrájejte ji na kostičky stejně jako cibuli. Očistěte si také česnek a nasekejte ho najemno. Těstoviny uvařte dle návodu, ideální je dávat je do vody v čase, kdy začínáte s přípravou zeleniny na pánvi, sladíte tak hezky dobu přípravy.

Připravte si hlubší pánev, rozehřejte olej, vsypte červenou řepu a při střední teplotě ji za občasného míchání restujte. Asi po 3 min přisypte cibuli a česnek a ještě tak 2 min pokračujte v opékání. Poté mírně podlijte vodou, stáhněte teplotu na nízku, přidejte koření a sůl a na menší kousky nakrájená sušená rajčata, zaklopte poklicí a duste dalších asi 10 min. Zkontrolujte nožem, zda je řepa tak akorát na skus, a pokud ano, smíchejte v pánvi se špagetami.

Na talíři pak podávejte s nadrobeným čerstvým sýrem.



Pochutnáte si o to více, když si přidáte do misky i hrst rukoly nebo jiného čerstvého zeleného salátu.

