Tagliatelle s tomatovou omáčkou, olivami a blaťáckým zlatem

30 minut

náročnost ●●○○

K těstovinám sýry neodmyslitelně patří. A když už, tak ty nejlepší!

Ingredience

- 200 g těstovin typu tagliatelle
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce Jihočeského másla
- hrst černých oliv
- 120 g Blaťáckého zlata
- 2 stroužky česneku
- čerstvá bazalka
- 1 plechovka krájených rajčat
- 1 velké zralé rajče
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Rajče rozkrájíme na malé kostičky. Bazalku nasekáme a Blaťácké zlato nastrouháme najemno. Česnek oloupeme a rozmačkáme nožem. Tagliatelle uvaříme v osolené vodě dle návodu. Na pánvi rozehřejeme olej a orestujeme česnek, po chvíli česnek vyndáme a přidáme čerstvá rajčata a na kolečka nakrájené olivy. Poté vmícháme rajčata v konzervě, bazalku, sůl, pepř a vaříme cca 5 minut. Nakonec vmícháme Jihočeské máslo a vařené tagliatelle, podáváme posypané Blaťáckým zlatem.