Těstoviny se Sýrem na pánev, rajčaty a mátou

30 minut náročnost ●●○○

Už jste někdy zkoušeli přidat k těstovinám Sýr na pánev nebo mátu? Tato kombinace uchvátí vaše chuťové pohárky.

Ingredience (na 4 porce)

- 2 balení Sýru na pánev
- 400 g těstovin dle výběru
- 0,5 citronu
- 1 stroužek česneku
- 1 lžička oregana
- 1 svazek máty
- olivový olej
- 1 lilek
- 250 g cherry rajčat
- 1 plechovka vařené cizrny
- 150 g černých oliv
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Těstoviny uvaříme dle návodu. Lilek a česnek nakrájíme na malé kostičky, rajčata rozpůlíme a opečeme na pánvi s olivovým olejem. Osolíme, opepříme a přidáme oregano, olivy nakrájené na plátky, cizrnu a těstoviny. Sýr na pánev opečeme na suché pánvi z obou stran dozlatova. Pokapeme olivovým olejem, citronovou šťávou a posypeme trochou máty. Zbylou citronovou šťávu smícháme s trochou oleje, zamícháme zbytek máty a vmícháme do těstovin. Poklademe Sýrem na pánev a můžeme podávat.