Paradajkovo-paprikové špagety s karička syrom na panvicu a gril

Potrebujeme

- - #Suroviny:
- - Karička syr na panvicu a gril Klasik
- - rastlinný olej na opekanie
- - 300 g špagiet
- - #Na omáčku:
- - 400 g cherry paradajky v paradajkovej šťave v konzerve
- - 5 PL sušených paradajok v oleji
- - 1 PL olivového oleja
- - 1 červená paprika
- - slnečnicový olej na potretie plechu a papriky
- - 1 ČL šťavy z citróna + kôra
- - 2 PL smotany na šľahanie
- - 2 ČL paradajkovo-cesnakové korenie s bazalkou
- - 1 PL čerstvej bazalky
- - 1 PL petržlenovej vňate

Postup

1. Špagety uvaríme podľa návodu v osolenej vode s kvapkou oleja. Po uvarení ich precedíme.
2. Papriku rozkrojíme a očistíme.
3. Plech potrieme olejom alebo použijeme papier na pečenie, položíme naň papriky, vrch potrieme tiež olejom a pečieme v predhriatej rúre na 220 stupňov Celzia približne 35 minút.
4. Hneď po upečení zakryjeme plech alobalom a po vychladnutí šupku z papriky odstránime. Papriku nakrájame na menšie štvorčeky.
5. **Paradajková omáčka:** Na zohriatu panvicu s olivovým olejom vylejeme cherry paradajky z plechovky, pridáme paradajkovo-cesnakové korenie s bazalkou a privedieme do varu, varíme 1 minútu.
6. Pridáme pokrájanú papriku, sušené paradajky a zalejeme smotanou, osolíme a necháme 3 minúty podusiť.
7. Ďalej pridáme postrúhame kôru z citróna a čerstvú citrónovú šťavu.
8. Dochutíme nasekanou bazalkou, petržlenovou vňaťou.
9. Do omáčky pridáme uvarené špagety a dobre premiešame.
10. Karička syr na panvicu a gril Klasik nakrájame na pláty.
11. Zohrejeme panvicu, vrch potrieme olejom a syr opečieme z oboch strán.
12. Špagety podávame s Karička syrom na panvicu a gril Klasik, posypeme extra bazalkou a petržlenom.

Tento recept nám posiela:

náročnosť:

čas:

porcie: