



## **Cavatappi s rajčatovou omáčkou, červenou paprikou, zelenými fazolkami a klobásou** (2 porce)

### **INGREDIENCE:**

300 g cavatappi	
100 g klobásy	<i>(nakrájené na slabé plátky)</i>
80 g zelených fazolek	<i>(nakrájených na menší kousky)</i>
550 ml pasírovaných rajčat	
2 stroužky česneku	<i>(nakrájené na slabé plátky)</i>
½ červené papriky	<i>(nakrájené na slabé plátky)</i>
parmezán	<i>(strouhaný nebo hobliny)</i>
olivový olej	
svazek bazalky	
sůl	
pepř	

### **POSTUP:**

Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě a scedte. Na olivovém oleji orestujte česnek, červenou papriku a klobásu. Přidejte pasírovaná rajčata, ochuťte solí a pepřem. Přidejte zelené fazolky a uvařte je v omáčce do měkka. Dobře promíchejte s těstovinami a na talíři ozdobte bazalkou. Podávejte s hoblinkami parmezánu, případně jej nastrouhejte.

### **TIP:**

- Zelené fazolky můžeme nahradit brokolicí nebo chřestem.
- Parmezán můžeme nejemno nastrouhat nebo z něj škrabkou na zeleninu udělat hobliny.

