

GOBETTI RIGATI S LILKEM, OLIVAMI, CIZRNOU A SÝREM HALLOUMI

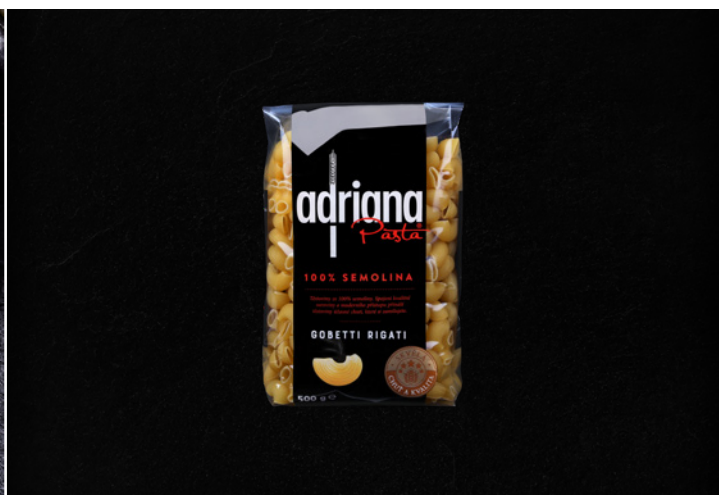
(4 porce)

INGREDIENCE

400 g Adriana Gobetti rigati
50 ml slunečnicového oleje
400 g sýru halloumi nakrájeného na špalíčky
100 ml extra panenského olivového oleje
1/2 citrónu
čerstvá máta nakrájená nadrobno
1 lilek nakrájený na malé kostičky
1 stroužek česneku
1/2 lžičky sušeného oregana
200 g uvařené cizrny
150 g plátků černých oliv
sůl a pepř dle chuti

POSTUP

Rozeřte pánev, přidejte část slunečnicového oleje, sýr halloumi a opečte. Opečený sýr ochutíte olivovým olejem, citronovou šťávou, mátou a nechte marinovat. Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě a scedte. Rozehřejte pánev, přidejte slunečnicový olej, neoloupaný lilek, lehce rozmáčkнутý česnek a orestujte při mírné teplotě doměkka. Ochutíte solí, pepřem a oreganem. Přidejte cizrnu, olivy, uvařené těstoviny a dobře promíchejte. Naservírujte na talíř, přidejte sýr halloumi a přelijte zbylou citronovo-mátovou marinádou.



www.adrianachutnasvetove.cz



adriana
Pasta