

# Krémové těstoviny s pečenými rajčaty a paprikou

Jestli má tohle jídlo nějaký benefit, tedy samozřejmě kromě chuti, je to jeho extrémně snadná příprava. Téměř vše upečené v jednom pekáčku. Já takové recept prostě miluju, co vy?

---

Doba přípravy | 15 minut + pečení zeleniny

Počet porcí | 4–5

Recept je vegetariánský

---

## INGREDIENCE

- 500 g cherry rajčat
- 500 g paprik (měla jsem oranžové a červené)
- 3 stroužky česneku
- 1 lžíce sušeného oregána
- hrst sušených rajčat
- 4 lžíce olivového oleje
- 180 g rajčatového Gervais de la Creme
- sůl
- 400–500 g oblíbených těstovin (váha v suchém stavu)
- 250 g uvařené cizrny (120 g v suchém stavu)
- mozzarella a čerstvá bazalka k podávání

## POSTUP

1. Rajčata a papriky omyju, papriky nakrájím. Oboje dám do zapékací misky.
2. Přidám česnek (nekrájím ho, jen oloupu), oregáno, pokrájená sušená rajčata, olivový olej. Doprostřed dám krémový sýr. Osolím.
3. Dám péct na 180 °C horkovzduch na 35 minut. Troubu nepředehřívám.
4. 10 minut před dopečením zeleniny začnu vařit těstoviny. Na poslední minutu přisypu prohřát cizrnu.
5. Většinu pečené zeleniny rozmačkám vidličkou a promíchám se sýrem. Pro jemnější konzistenci můžu rozmixovat tyčovým mixérem. Přisypu uvařené těstoviny s cizrnou.
6. Podávám dozdobené čerstvou bazalkou a mozzarellou.