

Těstoviny s hráškem a sýrem

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

300 g	těstoviny
3 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
3 stroužek	česnek
200 g	mražený hrášek
1/2 hrnek	voda nebo vývar
	sůl
	hrubě mletý pepř
150 g	oblíbený nastrouhaný sýr
	čerstvá bazalka (nemusí být)



Postup přípravy

Těstoviny vložíme do osolené vroucí vody a uvaříme dle návodu na obalu (na skus). V průběhu vaření těstovin si na pánvičku dáme trochu olivového oleje a opečeme na něm na kolečka pokrájenou cibuli. Poté přihodíme na chvilku (!) nasekaný česnek. Přisypeme mražený hrášek a zalijeme vodou nebo vývarem. Vaříme maximálně 5 minut (aby hrášek změkkl, ale zůstal zelený!). Na závěr ochutíme solí a hrubě mletým pepřem. Smícháme s uvařenými těstovinami, přesypeme nastrouhaným sýrem (a podle chuti a možností i lístky čerstvé bazalky) a můžeme podávat.