Italské těstoviny se sušenými rajčaty a olivami

Časová náročnost: 29 minut

Seznam přísad

500 g	těstoviny (doporučujeme penne nebo mašličky COOP Premium)
asi 10 kousků	sušená rajčata naložená v oleji
150 g	olivy
	čerstvé bylinky
	parmezán (na posypání)



Postup přípravy

Těstoviny uvaříme podle návodu, aby byly al-dente (na skus). Mezitím si pokrájíme na menší kousky sušená rajčata a olivy. Olej ze sušených rajčat nesléváme, ale použijeme jej na orestování. Má v sobě chuť rajčat a je již předem okořeněný, takže i výsledná chuť jídla bude lepší. Rozehřejeme si větší pánev a rozpálíme na ní asi 3 lžíce oleje ze sušených rajčat. Na olej vhodíme pokrájená rajčata a olivy. Chvilinku restujeme, poté přidáme uvařené těstoviny a důkladně promícháme. Podáváme s nastrouhaným parmazánem a čerstvými bylinkami.