

TÄISTERAPASTA RÖSTITUD TOMATI JA KITSEJUUSTUGA

Retsept: Merilin Siimpoeg/Koogikontor

Valmistamine

Lõika tomatid pooleks ja viiluta 3 küüslauguküünt. Vala ahjuplaadile, piserda üle oliiviõliga ja raputa peale soola. Rösti ahjus 200 kraadi juures 20 minutit. Suru siis kahvliga pehmeks möksiks. Keeda pasta pakendil oleva juhise järgi. Viiluta 1/2 sidrunit ja lõika väikesteks tükkideks. Kuumuta pannil õli, lisa sidrunitükid ja ülejäänud küüslauguviilud. Prae mõni minut. Lisa sinna hulka pasta ja ½ tomatimöksist. Sega kõik läbi. Serveeri pasta ülejäänud tomatimöksi, juustu ja peterselliga. www.veskimati.ee

1 pakk (400 g) Veski Mati täisterapastat
500 g kirsstomateid
4-5 küüslauguküünt
1 sidrun
oliiviõli
soola, pipart

Serveerimiseks:
150 g kitsepiima toorjuustu
peterselli