

Těstoviny s olivami a sýrem feta

Doba přípravy: 10 min, doba vaření: 30 min

Ingredience:

4-5 stonků hladkolisté petrželky

1 KL citronové kůry

2 velké stroužky česneku

500g směsi brokolice, špenátu a kapusty, tuhé stonky odříznuté

350g těstovin fusilli (vrtulky)

3 PL olivového oleje

80g zelených a černých oliv

100g sýru feta

1 1/2 KL soli

1/2 KL pepře

(* PL - polévková lžíce) (* KL - kávová lžička)

Postup:

Špenát, brokolici a kapustu omyjte. Z kapusty vyřízněte tuhé středy a natrhejte na kousky, brokolici natrhejte na růžičky. Spolu se špenátem zeleninu dejte vařit do vody s polovinou kávové lžičky soli. Vařte asi sedm minut, dokud zelenina částečně nezměkne.

V misce smíchejte na hrubo nasekanou petrželku, oloupaný a prolisovaný česnek a citronovou kůru. Dejte prozatím stranou.

Uvařenou zeleninu přesuňte z hrnce do cedníku a nechte okapat. Ve stejné vodě, ve které se zelenina vařila, uvařte těstoviny. Mezitím fetu nakrájejte na kostičky.

Při slévání těstovin si dejte bokem 200 mililitrů vody. Těstoviny smíchejte se zeleninou, přidejte olivy, olivový olej, vodu z těstovin, česnekovou směs a fetu. Osolte a opepřete čerstvě mletým pepřem. Důkladně promíchejte a podávejte.