

Fusilli s lilkem a cuketou



25. 10. 2021

Recept je vhodný pro: [1. fáze](#), [2. fáze](#), [3. fáze](#)

Příjemná sezónní inspirace, jak servírovat Prodietix proteinové těstoviny risoni. Neváhejte otestovat...

Co potřebujete (1 porce):

- Prodietix [těstoviny fusilli](#)
- 100 g menší cukety
- 100g lilku
- bazalka
- 1 lžíce olivového oleje
- sůl
- pepř

Jak na to:

1. Cuketu a lilek nakrájíme na půlcentimetrová kolečka. Rozložíme na pracovní plochu, osolíme a necháme „vypotit“ přebytečnou vodu.

2. Po pár minutách ubrouskem vodu setřeme a vkládáme na rozpálenou pánev pokapanou olivovým olejem.

3. Orestujeme dozlatova z obou stran. Po orestování lehce osolíme a opepříme.

4. Smícháme s těstovinami připravenými dle návodu na zadní straně výrobku a přidáme natrhanou bazalku.

5. Před konzumací zakápneme olivovým olejem.