



TÄISTERAPASTA RÖSTITUD TOMATI JA KITSEJUUSTUGA

Retsept:Merilin Siimpoeg/Koogikontor

Valmistamine

Lõika tomatid pooleks ja viiluta 3 küuslauguküünt. 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 küuslauguviilud. Prae mõni minut. Lisa sinna hulka pasta ja ½ tomatimöksist. Sega kõik läbi. Serveeri pasta ülejäänud tomatimöksiga, juustu ja peterselliga. www.veskimati.ee

1 pakk (400 g) Veski Mati

täisterapastat

500 g kirsstomateid

4-5 küuslauguküünt

1 sidrun

oliiviõli

soola, pipart

Serverimiseks:

150 g kitsepiima toorjuustu

peterselli