

Cestoviny s pečenou zeleninou



10. 5. 2022

Počas diéty sa cestovín nemusíte vzdávať. Naopak, vychutnajte si proteínové cestoviny Prodietix s pečenou zeleninou.

Čo na to: (4 porcie)

- 4 balenia [Prodietix Fusill](#)
- 2 lyžice oleja
- 3 stredné šalotky
- 200 g cherry paradajok
- 250 g cukety
- 200 g baklažánu
- 1 lyžička sušeného tymiánu
- 1 lyžička sušeného oregana
- 40 g strúhaného parmezánu (10 g jedna porcia)
- soľ
- korenie

Ako na to:

Rúru predhrejte na 190 °C. Olúpte a na kocky nakrájajte šalotky. Cuketu a baklažán nakrájajte na kocky a cherry paradajky rozkrojte na pol. Všetku nakrájanú zeleninu zmiešajte v miske s 2 lyžicami olivového oleja, sušenými bylinkami, štipkou soli a korenia. Vyskladajte na plech vyložený papierom na pečenie a dajte na 20 - 25 minút piecť. Kým sa zelenina upeče, uvarte si v osolenej vode cestoviny Prodietix. Upečenú zeleninu zmiešajte s uvarenými cestovínami (zeleniny máte dosť na 4 porcie), posypte hoblíčkami parmezánu, ozdobte bazalkou, alebo rukolou a podávajte.