



Špagety aglio olio

Ingredience

špagety: **200 g**
stroužky česneku: **5 ks**
malá chilli paprička: **1 ks**
petrželová nať: **1 PL**
olivový olej: **4 PL**
rajčata: **1 ks**
bílé víno
strouhaný parmezán
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Špagety uvaříme dle návodu na obalu al dente. Česnek, chilli papričku a petrželovou nať nakrájíme nadrobno. Na pánvi rozežřejeme olivový olej. Přidáme kousky česneku a na mírném plameni pozvolna restujeme, přidáme chilli papričku, pokrájené rajče a můžeme zakápnout trochou bílého vína. Osolíme a...

Špagety aglio olio - recept

Špagety uvaříme dle návodu na obalu al dente. Česnek, chilli papričku a petrželovou nať nakrájíme nadrobno. Na pánvi rozehtějeme olivový olej. Přidáme kousky česneku a na mírném plameni pozvolna restujeme, přidáme chilli papričku, pokrájené rajče a můžeme zakápnout trochou bílého vína. Osolíme a lehce opepříme. Až se víno odpaří vmícháme nasekanou petrželovou nať. Směs důkladně promícháme se špagetami.

Špagety aglio olio podáváme posypané parmazánem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí