

Špagety aglio olio e peperoncino

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Špagety uvaříme al dente v osolené vodě. Ve velké pánvi zpěníme na oleji na plátky nakrájený česnek. Včas vypneme plotnu, aby se nezačal připalovat stačí bohatě minuta restování. K česneku přidáme nasekané chilli papričky, bylinky a nakonec uvařené scezené špagety. Společně promícháme a na talíři posypeme nasekanou čerstvou zelenou petrželkou. Můžeme přidat čerstvě namletý pepř a nastrohaný parmazán.

Ingredience

- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 5 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Parmazán** 100 g - 60 g
- **Kukuřičné těstoviny Sam Mills - Špagety** 500 g - 250 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 2 g
- **Provensálské koření** 15 g - 4 g
- **Jalapeno Nacho Krájené** 220 kg - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

