

Těstoviny aglio olio peperoncino

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Špagety vaříme ve značně osolené vodě, až než jsou „al dente“ (na zkus). Česnek a papričky nahrájíme ostrým nožem na velmi tenké plátky. Petržel (máme-li čerstvou) posekáme. Do pánve přidáme olivový olej, plátky česneku, a posekané papričky. Na mírném plameni ohřejeme, pozor nesmažíme! Česnek se nesmí zbarvit. Pánev sejmem z plotny, přidáme scezené špagety, promícháme, přidáme petržel, znovu promícháme a podáváme.

Ingredience

- Česnek - 10 g
- Jedlá sůl - 4 g
- Petrželová nať - 2 g
- Paprika červená chilli - 10 g
- Olivový olej - 30 g
- Pitná voda nesycená - 500 g
- Kukuřičné těstoviny Sam Mills - Špagety 500 g - 180 g

