

Špagety alla puttanesca

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V pánvi rozežřejeme asi 4 lžíce oleje, zpěníme na něm nožem rozmáčknutý a posléze nasekaný česnek. Přidáme pokrájené ančovičky, necháme rozpustit, pak nakrájené olivy, kapary, chvíli restujeme a zalijeme na kousky rajčaty. Povaříme asi 15 minut. Do hotové omáčky vmícháme petrželku. Mezitím dáme do vařící osolené vody špagety a vaříme na skus. Scezené špagety (trochu vody z nich necháme) rychle vhodíme do omáčky, promícháme, případně mírně doředíme vodou ze špaget. Omáčka jen lehce obaluje špagety, nesmí to plavat. Podáváme a posypeme sýrem.

Ingredience

- **Česnek** - 2 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Paprika červená chilli** - 20 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Olivy zelené** - 200 g
- **Parmazán 100 g** - 100 g
- **Kapary efko 105 ml** - 15 g
- **Sardelová očka s kapary ve slunečnicovém oleji 45 g SUN & SEA** - 15 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 500 g
- **Oregano 10 g** - 3 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 780 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

