

Těstoviny s omáčkou ze cherry rajčat

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- cherry rajčátka 500 g
- olivový olej 150 ml
- sůl a pepř 1 špetka
- česnek 6 stroužek
- chilli paprička 2 ks
- ančovičkové filety 6 ks
- kapary 1 lžíce
- bílé víno 2 lžíce
- špagety 400 g
- citronová šťáva z 1 citronu 1 ks
- nastrohaný parmazán 1 miska
- petrželka 2 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Postup:

Troubu předehřejeme na 180. Cherry rajčátka přepůlíme, dáme na plech, zastříkáme 2 lžicemi oleje, osolíme a opepříme. Pečeme 20 minut.

Zbytek oleje asi 110 ml rozejdeme ve velké pánvi a vyšším okrajem, přidáme česnek, chilli papričky jemně nasekané a ančovičkové filety a opékáme asi 1-2 minuty, aby se ančovičky rozpadly. Přidáme kapary, víno a pečená rajčata a přivedeme k varu. Vaříme asi 3 minuty. Dochutíme solí. Špagety uvaříme podle návodu, scedíme a přidáme k rajčatové omáčce. Dochutíme citronovou šťávou, posypeme parmazánem a nejemno nasekanou petrželkou.

