

Tagliatelle se salámem chorizo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Salám chorizo 200 g
- Rajčata loupaná pasírovaná 1 plechovka
- Česnek 2 stroužek
- Bazalka 1 lžička
- Olivový olej 4 lžíce
- Bílé víno 100 ml
- Rozmarýn 1 špetka
- Špagety 400 g
- Parmazán - strouhaný 2 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi rozpálíme olivový olej. Salám chorizo nakrájíme na kostičky a vložíme jej do rozpáleného oleje, přidáme drcený česnek a na mírném ohni opékáme dokud salám nezíská mírně křupavý povrch, poté zalijeme bílým vínem, přidáme 1 plechovku pasírovaných loupaných rajčat , posekanou bazalku a rozmarýn, promícháme a necháme varem odpařit cca polovinu tekutiny. Uvaříme špagety, slijeme a necháme okapat.

Špagety