

# Spaghetti con la pancetta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 4

- Špagety - uvařené na al dente 800 g
- Pancetta 12 plátek
- Česnek 4 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Rukola 2 hrst
- Parmazán 4 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Feferonka červená 1 ks

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Itálie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Rozpálíme pánev, přilijeme olivový olej, nakrájíme si na nudličky 12 plátků pancetty, stroužky česneku oloupeme a nakrájíme na tenké plátky.

Rozkrojíme feferonku ze které vybereme zrníčka a nakrájíme jí nadrobno.

Na rozpálený olej vhodíme pancettu a dozlatova opečeme, přidáme česnek a feferonku a promícháme. Na pánev přisypeme slité špagety, osolíme a promícháme a zapracujeme trochu rukoly a jen jí necháme trochu prohřát. Trochu opepříme, promícháme a můžeme podávat.

Na talíři na špagety nastroháme na plátky parmazán.