

Linguine aglio olio e peperoncino

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny linguine 300 g
- Olivový olej 4 lžíce
- Česnek, pokrájený na tenké plátky 2 stroužek
- Větší chilli paprička, pokrájená nadrobno 1 ks
- Ciabatta, rozříznutá, střída vybraná a narthaná na kousky 1 ks
- Sůl 2 špetka
- Hrubě namletý pepř 1 špetka
- Hladkolistá petrželka, nasekaná nadrobno 1 svazek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Linguine uvařte ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu tak, aby byly al dente neboli na skus. Olivový olej rozpalte na pánvi a 2-3 minuty na něm opékejte česnek i chilli. Poté přidejte natrhanou střidu ciabatty a opečte ji dozlatova. Sejměte z ohně, přidejte okapané těstoviny a promíchejte. Osolte a opepřete podle chuti a posypte petrželkou.