

# špagety s pečenou červenou paprikou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- červené papriky 10 ks
- olivový olej 2 lžíce
- smetana 500 ml
- těstoviny 500 g

**Doba přípravy:** 300 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Itálie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Dovolená nebo dobré jídlo nejsou žádné mrhání časem!

Příprava těstovin je sice kapku delší a může se protáhnout až na dva dny (kdo by v Toskánsku někam spěchal), ale při čekání, až se omáčka začne pomalu vařit, si v té lákavě aromatické vůni příjemně odpočnete. Pochopitelně že životní rovnováhu musí najít každý sám a věčné neurotiky tahle omáčka asi nezachrání. Můžete to ale zkusit.

Postup

Nejdříve jsou na řadě papriky. Šup s nimi do trouby, kde je pečte nebo grilujte, dokud slupka nezčerná a neudělají se na ní puchýřky. Nechte je vychladnout v papírovém sáčku.

Pak je oloupejte, odstraňte semínka a papriky nakrájejte na menší kousky. Ty pak schovejte do ledničky. Musí totiž dva dny odpočívat.

Odpočínuté nakrájené papriky vložte na olej rozehřátý v pánvi a osolte je hrubou mořskou solí.

Smažte na středně silném ohni 4 až 5 minut.

Pak stáhněte plamen, přilijte do pánve smetanu, zamíchejte a nechte za občasného míchání vařit na mírném ohni asi 30 minut.

Omáčka zhoustne a získá oranžovou barvu. To je signál, abyste ji sundali z plotny a nechali 3 až 4 hodiny odpočívat.

Nakonec uvařte těstoviny, slijte je a důkladně promíchejte s omáčkou, kterou jste mezitím ohřáli. Posypte drceným pepřem. No a můžete servírovat.