

Plody moře se špagetami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- směs plodů moře 500 g
- špagety 500 g
- bílé víno 100 ml
- olivový olej 2 lžíce
- vegeta 1 lžíce
- sůl 1 lžička
- česnek 2 stroužek
- rajče 2 ks
- citrón 1.2 ks

Doba přípravy: 4 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Špagety dáme do vroucí osolené vody a uvaříme tak zvané al dente neboli na skus, pak je scedíme, propláchneme pod studenou vodou a necháme okapat
2. Oloupaný, nadrobno nasekaný česnek i opláchnutá, na kostičky nakrájená rajčata krátce orestujeme na rozehřátém oleji, přidáme rozmražené mořské plody, opět vše orestujeme, zalijeme vínem, zakapeme citronovou šťávou a pod pokličkou dusíme doměkka
3. Pak přisypeme nadrobno nasekanou bazalku s petrželkou, promícháme, do směsi zlehka vmícháme uvařené špagety a ochutíme vegetou
4. Špagety rozdělíme na talíře, ozdobíme kouskem zelené petrželky a ihned podáváme.

