

Špagety s kukuřicí, slaninou a citronem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Uzená slanina, překrájená 4 plátek
- Tenkých špaget 400 g
- Cukrová kukuřice bez šustí a chmýří (klasy) 2 ks
- Panenský olivový olej 1 lžíce
- Česnek, drcený 2 stroužek
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Crème fraîche 120 g
- Mořská sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Bazalkových listů 1 hrnek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Slaninu opečte na pánvi nebo v troubě na plechu dokřupava. Odložte stranou.

2 V hrnci přiveďte k varu osolenou vodu, vhodte kukuřici a po chvíli přidejte těstoviny. Cílem je mít měkkou kukuřici a špagety na skus; kukuřice se vaří asi 15 minut, u těstovin postupujte podle návodu na obalu. Pak slijte a ponechte si asi 80 ml slité vody. Z klasů seřízněte zrna a odložte je stranou.

3 V hlubší pánvi rozpalte na středním ohni olej a minutu na něm opékejte česnek. Zastříkněte ho citronovou šťávou, vmíchejte crème fraîche, vlijte odloženou vodu z těstovin a přidejte špagety, slaninu a kukuřičná zrna. Osolte, opepřete, promíchejte s bazalkou a podávejte.