

Těstoviny s plody moře

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Panenský olivový olej 2 lžíce
- Česnek, nakrájený nadrobno 1 stroužek
- Mušlí zaděnek 500 g
- Suchého bílého vína 125 ml
- Hladkolistá petrželka, nasekaná 1 hrst
- Špaget 400 g
- Sušená chilli paprička 2 ks
- Nastrouhaná kůra z biocitronu 1 lžička
- Šalotka 4 ks
- Malých očištěných sépií, nakrájené na malé kousky 200 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Na lžíci oleje opečte česnek. Přidejte oboje mušle (jen zavřené a očištěné nožíkem od řas a vyčnívajících lasturek), zvyšte plamen, přiklopte poklicí a nechte vařit 2 minuty. Přilijte víno a dále vařte přiklopené, až se mušle otevřou (ty, které se neotevřely, bez milosti vyhodte). Vmíchejte polovinu petrželky a vypněte. Polovinu mušlí vyloupejte.

2 Mezitím dejte vařit špagety podle návodu na obalu.

3 Na zbylé lžíci oleje opékejte drcené chilli, citronovou kůru a šalotku 2 minuty. Přidejte nakrájené sépie a míchejte další 2 minuty, pak do pánve dejte vyloupané mušle a přilijte 160 ml vývaru z nich.

4 Vhodte uvařené scezené špagety a míchejte minutu. Přidejte zbytek petrželky, trochu oleje, ozdobte nevyzloupanými mušlemi a ihned podávejte.