

Špagety po toskánsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Špaget 200 g
- Česnek 2 stroužek
- Anglická slanina 80 g
- Rukola 80 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Limeta 1 ks
- Kapary 1 sklenice
- pasty sambal oelek 1.2 lžička
- Strouhaný parmezán 2 lžíce
- Sůl dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1 V dostatečně velkém hrnci přiveďte k varu osolenou vodu. Těstoviny uvařte na skus podle návodu na obalu. Pak je slijte a nechte okapat.

2 Mezitím oloupejte stroužky česneku a prolisujte je nebo najemno nasekejte. Anglickou slaninu nakrájejte na tenké nudličky. Rukolu očistěte, opláchněte pod tekoucí vodou a osušte. Lístky pokrájete na tenké proužky. Limetu opláchněte v horké vodě, najemno nastrouhejte asi 1 lžičku kůry a vymačkejte 2 lžíce šťávy.

3 Olivový olej rozpalte v pánvi. Opékejte dozlatova slaninu; trvá to asi 4 minuty. Pak přidejte česnek, po minutě míchání vhodte rukolu a nechte ji zavadnout.

4 Do pánve přidejte limetovou kůru i šťávu a kapary (včetně nálevu) a promíchejte.

5 Nakonec vmíchejte okapané těstoviny a všechno ještě jednou 3–4 minuty opékejte. Osolte, dochuťte pastou sambal oelek a posypte strouhaným parmazánem.