

Špagety puttanesca

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špaget 400 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule, pokrájená 1 ks
- Česnek, rozdrcený 3 stroužek
- Kapar, propláchné 2 lžíce
- krájených rajčat 400 g
- Pálivá paprika 1 špetka
- Nakládaná pečená paprika 100 g
- Vypeckovaných černých oliv 16 ks
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Parmazán, strouhaný 50 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Špagety vařte podle návodu. Zatím zahřejte olej v hlubší pánvi či v kastrolu a na středním ohni smažte cibuli doměkka; asi 5 minut. Na další minutu přidejte česnek.
2. Do pánve přisypte kapary, rajčata, pálivou papriku, pečené papriky a olivy. Ochutnejte a doladte. Nechte pár minut mírně povařit, pak těstoviny scedte a smíchejte s omáčkou. Můžete posypat sýrem.

