

Rychlé těstoviny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Česnek, rozdrcený 1 stroužek
- Sekaných rajčat 400 g
- Bazalka, natrhaná 1 hrst
- Špaget 400 g
- Nakládanych artyčoků, na menší kousky 300 g
- Parmazán, strouhaný 1 hrst
- Nasekaná petržel 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V kastrolu zahřejte olej. Vsypťe česnek a opékejte ho asi minutu, až se lehce zabarví. Přidejte rajčata, vmíchejte bazalku. Uvedte do varu, snižte plamen a nechte lehce dusit asi deset minut. Zatím uvařte těstoviny podle návodu, aby byly al dente.

2. Těstoviny scedte, trochu vody z vaření uchovejte. Vraťte do hrnce. Do rajčatové omáčky přihodte artyčoky a prohřejte, pak přelijte přes těstoviny. Vmíchejte trochu parmazánu i většinu petrželky. Pokud je omáčka moc hustá, přidejte trochu vody z těstovin. Podávejte hned se zbývajícím

parmazánem, posypané petrželkou.