

Těstoviny s krabím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Špaget 350 g
- Česnek, loupáný 1 stroužek
- Chilli paprička, bez semínek 1.2 ks
- Citronový olivový olej 3 lžíce
- Krabích tyčinek 200 g
- Bílé víno 0.5 sklenice
- Petrželka, hrubě nasekaná 20 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Špaget 350 g
- Česnek, loupáný 1 stroužek
- Chilli paprička, bez semínek 1.2 ks
- Citronový olivový olej 3 lžíce
- Krabích tyčinek 200 g
- Bílé víno 0.5 sklenice
- Petrželka, hrubě nasekaná 20 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Špagety uvařte podle návodu na obalu. Zatím jemně nakrájejte česnek a chilli papričku. Krabí tyčinky nakrájejte na kostky.
2. Na pánvi rozpalte dvě lžíce oleje. Přidejte česnek i chilli a minutu smažte. Spolu s krabem do pánve přidejte víno, osolte a opepřete. Za stálého míchání asi pět minut prohřívejte.
3. Slijte těstoviny, vraťte je do hrnce a přidejte krabí směs, zbývající lžíci oleje i petrželku. Pořádně promíchejte a hned podávejte.