

Rychlé špagety s mořskými plody

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špaget 500 g
- konzervovaných mořských plodů 300 g
- Bílé víno 1 sklenice
- Česnek, rozdrcený 2 stroužek
- Sekaná petržel 2 hrst
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Parmazán, strouhaný 50 g
- Špaget 500 g
- konzervovaných mořských plodů 300 g
- Bílé víno 1 sklenice
- Česnek, rozdrcený 2 stroužek
- Sekaná petržel 2 hrst
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Parmazán, strouhaný 50 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Uvařte vodu v rychlovarné konvici a poté jí do tří čtvrtin naplňte velký hrnec. Osolte a vložte do

vody špagety. Vařte je podle návodu na obalu tak, aby zůstaly pevné na skus.

2. Mezitím dejte mořské plody včetně nálevu do malého hrnce, přilijte trochu vína a přidejte česnek. Několik minut pomalu vařte; zatím můžete nhrubo nasekat petržel. Tu potom přidejte do omáčky a ještě ji dochuťte slušnou dávkou čerstvě nadrceného pepře.

3. Špagety slijte a nasypťte do ohřáté mísy. Zalijte omáčkou a dobře promíchejte. Podávejte s parmazánem, pokud ho máte rádi.