

Špagety s roketou a kozím sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Panenský olivový olej 5 lžíce
- Česnek, rozmačkaný 4 stroužek
- Suchých těstovin, špaget 400 g
- Rokat (listky) 160 g
- Bazalka 1 hrst
- Muškátový oříšek, čerstvě nastrohaný 1.2 lžíce
- Kozí sýr, rozdrobený na drobné kousky 200 g
- Sýr pecorino 50 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V silnostěnné pánvi rozehřejte dvě lžíce olivového oleje. Jakmile je dostatečně horký, vhodně na něj sýr a dvě až tři minuty ho smažte - měl by zezlátnout. Pak pánev stáhněte z ohně.

2. Do hrnce nalijte větší množství vody, osolte ji a uveďte do varu. Do vroucí vody vložte špagety a uvařte je podle návodu na obalu. Ideální jsou al dente, na skus - takto uvařené špagety chutnější a navíc méně kalorické než rozvařené těstoviny. Mezitím nadrobno nakrájejte roketu a v míse ji promíchejte s česnekem, bazalkou, muškátovým oříškem i kozím sýrem. Zakápněte troškou oleje,

ochuťte černým pepřem a trochou soli.

3. Scedte špagety a důkladně je promíchejte s ostatními surovinami a se šesti lžicemi vody. Salát pak už jen posypte strouhaným parmazánem nebo pecorinem a zakápněte lžičkou oleje.