

Středomořské špagety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Špagety 150 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Třešňová rajčátka 250 g
- Česnek 1 stroužek
- Lístky rukoly 50 g
- Bazalka 1 lžíce
- Mozzarella 130 g
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Špagety můžete před vařením přelomit napůl, budou se pak lépe jíst. Ve velkém hrnci přiveďte k varu vodu, osolte ji a dejte do ní špagety. Vařte je podle návodu na obalu tak, aby zůstaly pevné na skus. Scedte a hrnec vytřete kuchyňským papírem.
2. V tomtéž hrnci rozehejte olej, vsypte rajčata, česnek, roketu a bazalku. Osolte, opepřete a promíchejte, aby lístky zavadly a rajčata se začala scvrkávat – trvá to jen pár minut.
3. Špagety vraťte do hrnce a posypte je sýrem. Dejte na střední oheň a všechno opatrně promíchejte

vidličkami. Jakmile jsou těstoviny horké a sýr se začne rozpouštět, dochutte pokrm solí a pepřem a promíchejte. Podávejte ihned, aby sýr nedostal šanci zgumovatět.