

Špagety s brokolicí a ančovičkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špaget 350 g
- Olivový olej 5 lžíce
- Brokolice 350 g
- Ančovičky 6 ks
- Červená chilli paprička 2 ks
- Strouhanka 100 g
- Sůl 4 špetka
- Pepeř 3 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ve velkém hrnci s vroucí osolenou vodou uvařte špagety podle pokynů na obalu tak, aby zůstaly pevné na skus. Brokolici rozeberte na malé růžičky, košťály nakrájejte na jemné plátky a na poslední tři minuty vaření všechno přidejte k těstovinám.
2. Mezitím rozehejte v pánvi tři lžíce olivového oleje, přidejte ančovičky i chilli papričky a rychle osmahněte. Přisypte strouhanku a za stálého míchání smažte asi pět minut, až strouhanka zezlátne.
3. Slijte těstoviny s brokolicí a oboje vraťte do hrnce. Přimíchejte tři čtvrtiny strouhankové směsi, trochu soli, pepře a zbývajících dvě lžíce olivového oleje. Pokrm rozdělte na talíře, každou porci

posypte trochou zbylé křupavé strouhanky (v Itálii se jí říká „pangritata“) a ihned podávejte.