

Krémové těstoviny s bazalkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 400 g
- Kapary 1 lžíce
- Panenský olivový olej 2 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Citronová kůra 1 lžíce
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Mořská sůl 4 špetka
- Čerstvě mletý pepř 3 špetka
- Bazalkové listy 4 hrst
- Listy špenátu 4 hrst
- Parmazán 3 hrst
- Špagety 400 g
- Kapary 1 lžíce
- Panenský olivový olej 2 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Citronová kůra 1 lžíce
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Mořská sůl 4 špetka
- Čerstvě mletý pepř 3 špetka
- Bazalkové listy 4 hrst
- Listy špenátu 4 hrst
- Parmazán 3 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařte těstoviny na skus podle pokynů na obalu. Na malé pánvi rozehřejte lžící olivového oleje, přidejte kapary a 2-3 minuty je opékejte, až mírně zezlátnou. Odložte je na papírovou utěrku, aby z nich okapal přebytečný tuk. Ve velké pánvi rozpalte zbytek oleje a pak na mírném ohni asi 2 minuty opékejte česnek. Pozor, aby příliš nezezlátl – je pak hořký. Přidejte citronovou kůru a šťávu, smetanu, osolte, opepřete a povařte 3-5 minut do zhoustnutí. Přidejte scezené těstoviny, promíchejte a sejměte z ohně. Vmíchejte bazalku, špenát a kapary. Podávejte ozdobené parmazánem.