

Pikantní špagety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Chorizo 80 g
- Špagety 450 g
- Hladkolistá petržel 1 hrst
- Červená paprika 2 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Mletý černý pepř 1.2 lžíce
- Parmazán 50 g
- Sůl 4 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ve velkém hrnci uveďte vodu do varu. Chorizo mezitím nakrájejte nebo rozstříhejte na proužky. Pokud jste se rozhodli pro rajčata, nakrájejte je na drobno, stejně jako papriky.
2. Vařící vodu osolte a vhodte do ní špagety. Povařte tři minuty.
3. Ve velké pánvi rozehřejte olej, vsypte na něj chorizo i papriky a opepřete. Smažte asi minutu, až se šťáva zbarví do červena.
4. Než slijete špagety, dejte stranou naběračku vody z hrnce, v němž se vařily. Zbylou vodu slijte a

špagety i ostatní suroviny vsypte na pánev.

5. Přidejte petrželku a parmazán, dobře promíchejte a trochu zředte vodou ze špaget. Podávejte se zbylým parmazánem, aby si každý mohl svou porci poprášit podle chuti.