

Sépiové těstoviny se sušenými rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Sépiové špagety 500 g
- Olivový olej 75 ml
- Česnek 2 stroužek
- Sušené chilli 1 špetka
- Sušená rajčata 100 g
- Citronová kůra 1.2 ks
- Citronová šťáva 1.2 ks
- Mletá mořská sůl 4 špetka
- Černý pepř 3 špetka
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špagety uvařte v osolené vodě al dente. Slijte je a nechte si stranou asi 100 ml vody, ve které se vařily.

Zatímco se špagety vaří, rozehřejte v pánvi na malém plameni olej, přidejte česnek, chilli a sušená rajčata. Opékejte asi dvě až tři minuty, dokud česnek nezměkne.

Odstavte z plotny, přidejte citronovou kůru i šťávu. Poté do pánve přisypte špagety a všechno dobře

promíchejte. Pokud se vám těstoviny zdají příliš suché, přidejte trochu vody, kterou jste si nechali stranou. Osolte a opepřete podle chuti. Podávejte ozdobené petrželkou.