

Těstoviny s čerstvou strouhankou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Olivový olej 3 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Ančovičky 2 ks
- Chilli paprička 1 ks
- Čerstvá strouhanka 100 g
- Těstoviny 200 g
- Hladkolistá petrželka 2 hrst
- Olivový olej 3 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Ančovičky 2 ks
- Chilli paprička 1 ks
- Čerstvá strouhanka 100 g
- Těstoviny 200 g
- Hladkolistá petrželka 2 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na 3 lžících olivového oleje opečte 2 sekané stroužky česneku, 2 ančovičky, 1 rozdrobenou chilli papričku a po chvíli 100 g čerstvé strouhanky. Uvařte 200 g těstovin, scedte a přidejte do pánve. Přisypte sekanou hladkolistou petrželku.

