

Krémové špagety s krabím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špaget 400 g
- Hrášek 200 g
- Krabí tyčinky 300 g
- crème fraîche 5 lžíce
- Chilli paprička 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 400 g špaget uvařte v osolené vodě al dente (na skus). 200 g hrášku dvě až tři minuty povařte doměkka. Špagety scedte, trochu vody uschovejte a těstoviny vraťte do hrnce.

2 Přidejte k nim 300 g krabích tyčinek, povařených v páře a pokrájených na kousky, hrášek a 5 lžic crème fraîche, 1 chilli papričku zbavenou semínek a pokrájenou, hrst najemno nasekané petrželky, šťávu a kůru z jednoho citronu; podle potřeby přidejte trochu slité vody.