

Těstoviny s ančovičkami a citronem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny 400 g
- Základní rajčatová omáčka 1 ks
- Mátové lístky 40 g
- Filátka z ančoviček 5 ks
- Kůra z biocitronu 1 lžička
- Mořská sůl 4 špetka
- Černý pepř 3 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

- 1 Těstoviny vařte ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu; zpravidla deset až dvanáct minut, aby byly al dente.
- 2 Pořádně je slijte a vraťte do hrnce.
- 3 Přidejte rajčatovou omáčku, mátu, sardelky, citronovou kůru, osolte a opepřete.