Těstoviny s čerstvou omáčkou puttanesca

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny linguine 300 g
- Třešňová rajčátka 500 g
- Kapary 4 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Hladkolistá petrželka 1 svazek
- Červená chilli paprička 2 ks
- Zelené olivy 24 ks
- Šťáva z citronu 2 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Linguine nebo špagety uvařte ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu tak, aby byly al dente (tedy tvrdé na skus) nebo jak je máte rádi vy.

2 Mezitím vložte ostatní suroviny do velké mísy, osolte a opepřete. Důkladně promíchejte a pak je smíchejte se slitými těstovinami.