

Pikantní špagety s houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Žampiony 250 g
- Česnek 1 stroužek
- Petrželka 1 svazek
- Cibule 1 ks
- Celerový řapík 1 ks
- Sekaná rajčata 400 g
- Červená chilli paprička 1.2 ks
- Špagety 300 g
- Sůl 4 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Na pánvi zahřejte lžíci oleje, vsypte houby a opékejte na vysokém plameni tři minuty, aby zezlátly a změkly. Vsypte česnek, opékejte ještě minutu, pak vše přemístěte do misky s petrželkou. Na pánev vlijte zbývající olej, vsypte cibuli a celer a opékejte pět minut do světlezlaté barvy.

2 Vmíchejte rajčata, chilli a trochu soli, přiveďte k varu. Stáhněte plamen a nechte nezakryté deset minut zvolna vařit. Mezitím uvařte a slijte špagety. Zalijte je omáčkou a posypte houbami. Podávejte