

Špagety aglio e olio s krevetami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 400 g
- Omáčka aglio e olio 1 ks
- Mořská sůl 4 špetka
- Parmazán 50 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 □ Špagety uvařte podle návodu na obalu.

2 □ Začněte připravovat omáčku aglio e olio a na konci do ní přihodte krevety a osolte. Míchejte na prudkém plameni asi 1 minutu, až budou krevety hotové. Promíchejte se scezenými uvařenými špagetami a můžete podávat posypané parmazánem, Ital by ale těstoviny s plody moře jedl bez něj.