Spaghetti alla puttanesca

Kategorie: Pokrmy

Autor: kuchtik.honza

Suroviny

Porce: 4

- Sardelové filety v oleji 4 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 2 lžíce
- Sekaná rajčata 2 plechovka
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Cukr 1 lžička
- Olivy černé 50 g
- Kapary 15 g
- Špagety 400 g
- **Na ozdobu:**
- Bazalka 4 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Sardelové filety nechejte okapat. Oloupejte česnek a obojí nasekejte najemno a opečte na oleji.

Zalijte rajčaty, přidejte cukr, osolte, opepřete a přiveďte k varu.
Olivy a kapary nechejte okapat, nasekejte nahrubo, přidejte do omáčky a vařte za občasného míchání asi 15 minut .
Mezitím uvařte těstoviny dle návodu na obalu. Omáčku dochuťte a přelijte jí okapané těstoviny.
Podávejte posypané čerstvou bazalkou.