

Špagety s plody moře

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 300 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Feferonka 1 ks
- Bazalka 1 hrst
- Krevety 200 g
- Krabí klepeta 3 lžíce
- Ústřicová omáčka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Žampiony tmavé 1 hrst
- Cherry rajčata 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařte špagety podle návodu. Na oleji zpěňte drobně nakrájenou feferonku a malé tmavé žampiony. Přidejte krabí klepítky, krevety, krátce opečte, přidejte cherry rajčata, ústřicovou omáčku, osolte, opepřete a promíchejte s těstovinami a posypejte pokrájenou čerstvou bazalkou .