

Těstoviny s brokolicí a ančovičkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 l
- Česnek 5 stroužek
- Citrón 1 ks
- Gnocchi těstoviny 500 g
- Ančovičky v oleji 2 plechovka
- Velkou chilli papričku 1 ks
- Parmezán na ozdobení 1 ks
- Malé hlavy brokolice 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici rozebereme na růžičky a škrabnou očistíme hrubou slupku na stoncích. Hlavní kmen také oloupeme a nakrájíme na kostky. Brokolici vhodíme do vroucí osolené vody a vaříme 5 minut. Brokolici vybíráme děrovanou naběračkou. Do vody vsypeme těstoviny (popřípadě dolijeme vodu). Po uvaření těstovin scedíme.

Ve velké pánvi osmažíme česnek na olivovém oleji do zlata. Konzervy s ančovičkami slijeme a ančovičky nasekáme. Do pánve přidáme nadrobno nasekou chilli papričku a nasekané ančovičky. Smažíme asi 2 minuty. Do pánve přidáme brokolici a promícháme. Nazávěr přidáme šťávu z citrónu, pepř a popřípadě trochu soli. Smícháme brokolici s těstovinami a při podávání posypeme talíř parmezánem.