

Špagety s rajčatovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 400 g
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Červená chilli paprička 3 ks
- Rajčata (á 400 g) 1 plechovka
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Bazalka 1 hrst
- Balzamikový ocet 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špagety uvařte podle návodu na obale, aby byly al dente neboli na skus. Středně velkou pánev, pokud možno s nepřilnavým povrchem, rozpalte na středním plameni. Přidejte olej, cibuli, česnek, chilli a opékejte 2-3 minuty nebo dokud cibule nezměkne. Pak přidejte rajčata z plechovky, podle chuti sůl a pepř a nechte 5 minut zhoustnout. Poté vmíchejte hotové scezené špagety, bazalku a balzamikový ocet. Jednotlivé porce podávejte ozdobené bazalkou a parmazánem.

