

Těstoviny s ančovičkami a brokolicí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstovin 300 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Olivový olej 3 lžíce
- Šalotka 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Brokolice s dlouhým stonkem 1 ks
- Nakládané ančovičky 8 ks
- Drcený hřebíček 2 špetka
- Strouhanka 40 g
- Parmazán 40 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvařte ve větším množství osolené vody na skus. Na olivovém oleji orestujte nasekanou šalotku s česnekem. Přidejte hlavičky brokolice, scezené ančovičky, drcený hřebíček a krátce duste, dokud brokolice nezměkne. Smíchejte s uvařenými těstovinami. Dochutěte solí, pepřem, zasypejte strouhankou a nastrohaným parmazánem.