

Špagety s kapary

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špaget 500 g
- Černé olivy 200 g
- Olivový olej 10 lžíce
- Krájená rajčata 2 plechovka
- Česnek 4 stroužek
- Pálivá paprika 1 ks
- Kapary 2 lžíce
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Bazalka 2 snítka
- Parmazán 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olivy vypeckujeme a rozčtvrtíme. Olej, rajčata a prolisovaný česnek a promícháme a vaříme asi 20 minut.

Pálivou papričku zbavíme semínek a nakrájíme. Spolu s kapary a olivami přidáme do omáčky a ochutíme solí a pepřem. Za stálého míchání vaříme, dokud se nedopaří tekutina.

Přidáme nakrájenou bazalku, promícháme s uvařenými špagetami, posypeme parmazánem a dozdobíme olivami.

