

Mořské plody po italsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstovin 500 g
- Mořské plody 300 g
- Olej 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Černé olivy 100 g
- Omáčka Kimball 1 lžička
- Koření Gyros 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme doměkka, propláchneme vodou a necháme okapat. Mořské plody opečeme na oleji s pokrájeným česnekem, přidáme pokrájené olivy a ještě 10 minut dusíme. Na závěr přidáme uvařené těstoviny, promícháme a 5 minut prohřejeme a ochutíme kořením Gyros a lžičkou thajské omáčky Kimball.