

Špagety aglio olio e peperoncino

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Špaget 250 g
- Olivový olej 50 ml
- Česnek 8 stroužek
- Čerstvá petrželová nať 1 hrst
- Čerstvá chilli paprička 2 ks
- Mořská sůl dle chuti 1 ks
- Sýr Gran Moravia 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Špagety uvaříme v osolené vodě. Na olivovém oleji necháme zesklovatět najemno nasekaný nebo na tenké plátky nakrájený česnek a hned poté pánev stáhneme z ohně. Přidáme najemno nasekanou petrželovou nať a chilli papričky. Dochutíme špetkou soli, přidáme uvařené špagety a důkladně promícháme.

Hotový pokrm podáváme s nastrohaným parmazánem.