

# Špagety po španělsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- sýr 50 g
- kysaná smetana 2 lžíce
- špagety 4 ks
- krájená rajčata 1 plechovka
- **na ozdobu**
- čerstvá bazalka 1 ks
- **podle chuti**
- česnek 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- jarní cibulka 1 ks

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Španělsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu na obalu, aby byly al dente. Mezitím si nadrobno nakrájíme sterilovaná rajčata a společně s nálevem je v hrnci uvedeme k varu. Cibulku očistíme a zelenou nať nakrájíme. Česnek oloupeme.

Do rajčatové omáčky vmícháme kysanou smetanu, strouhaný tvrdý sýr a povaříme asi minutku. Přimícháme na jemno nakrájenou nať lahůdkové cibulky a česnek a sejmem z ohně. Omáčku

promícháme s uvařenými špagetami.

Špagety po španělsku rozdělíme na talíře, ozdobíme čerstvou bazalkou a ihned podáváme.