

Spaghetтини se špenátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Listový špenát 300 g
- Chilli papričky červené 3 ks
- Česnek 4 stroužek
- Spaghetтини 400 g
- Sůl 1 špetka
- Olivový olej 150 ml
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sezamová semínka 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Špenát očistíme, omyjeme a necháme okapat. Chilli papričky očistíme, omyjeme, rozpůlíme a zbavíme semínek. Pak je nakrájíme na kostičky. Stroužky česneku oloupeme a najemno nasekáme. Spaghetтини uvaříme v osolené vodě na skus.

Olej zahřejeme v pánvi a chilli papričky v něm krátce orestujeme. Přidáme česnek a za stálého míchání restujeme ještě asi 2 minuty. Pak vložíme špenát, zamícháme a podusíme.

Těstoviny slijeme a necháme dobře okapat. Přimícháme je do špenátu, ochutíme solí a pepřem a posypeme sezamovými semínky.