

Špagety s rajčaty a sardinkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 300 g
- Plechovka krájených rajčat 400 g
- Sardinky v rostlinném oleji 110 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Máslo 40 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Sůl, mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Zelená petrželka 1 hrst
- Tvrdý sýr 150 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špagety uvaříme v osolené vodě a scedíme. Promícháme s olivovým olejem. Cibuli a česnek pokrájíme nadrobno a osmažíme na másle. Přidáme rajčata i s nálevem a pod pokličkou chvíli podusíme do změknutí. Sardinky vyklopíme i se šťávou na talíř, rozmačkáme vidličkou a přidáme k rajčatům. Vmícháme hrst posekané petrželky, podle chuti osolíme a opepříme a všechno společně ještě chvíli povaříme.

Sýr nastrouháme. Rajčatovo-sardinkovou směs a polovinu strouhaného sýra vmícháme do špaget. Na talíři posypeme zbývajícím sýrem.

