

Letní špagety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Špagety 400 g
- Zralá rajčata 10 ks
- Česnek 3 stroužek
- Bazalka 1 hrst
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Kuřecí řízky 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Oregáno 1 hrst
- Strouhaný parmezán 1 hrst
- Olivový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Omyté a osušené maso nakrájíme na kostičky. Osolíme, opepříme, přidáme lžičku oregana, 2 lžíce olivového oleje a promícháme. Necháme v chladu uležet, nejlépe přes noc. Špagety uvaříme podle návodu na sáčku. Rajčata spaříme vroucí vodou, oloupeme a nakrájíme na kousky. Česnek nakrájíme na tenké plátky. Na rozpáleném olivovém oleji zprudka opečeme maso do zezlátnutí. Měkké maso vyjmeme z pánve a udržujeme v teple. Do výpeku na pánvi nasypeme pokrájený česnek a krátce orestujeme. Přidáme rajčata, osolíme, opepříme, přidáme trochu oregana a lístky bazalky. Promícháme a chvilku podusíme. Stačí 3 minuty, pustí-li rajčata hodně vody, můžeme ji zčásti nechat vydušit. Nakonec vmícháme smetanu a dále už nevaříme. Na talíř dáme hromádku špaget, polijeme omáčkou, posypeme sýrem, kousky opečeného masa a lístky bazalky.

