

Sicilské špagety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- rajče 400 g
- sůl 1 špetka
- česnek 1 stroužek
- bazalka 1 snítka
- pepř 1 špetka
- špagety 250 kg
- olivový olej 3 lžíce
- strouhaný parmezán 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata oloupeme a nakrájíme na jemné kostičky. Přidáme česnek a polovinu bazalkových lístků. Necháme vařit mírným varem asi 1/2 hodiny, přitom častěji mícháme, aby se rychleji odpařila voda z rajčat. Na závěr ochutíme pepřem. Mezitím uvaříme špagety, slijeme a upravíme na talíře. Přelijeme omáčkou, zalijeme olivovým olejem a posypeme parmazánem.