

Špagety s brokolicí a ořechy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 500 g
- Brokolice 1 ks
- Pražené listkové oříšky 80 g
- Střední cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Olivový olej 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špagety uvaříme v dostatečném množství dobře osolené vody. Brokolici rozebereme na růžičky, vložíme je do vroucí vody, tři minuty povaříme, scedíme, propláchneme ledovou vodou a necháme odkapat. V pánvi rozehtejeme olivový olej a pomalu na něm orestujeme oloupanou a nadrobno nakrájenou cibuli a na plátky nakrájený česnek. Přidáme růžičky brokolice a oříšky a ještě krátce orestujeme. Uvařené těstoviny scedíme a přidáme je ke směsi s brokolicí. Opatrně promícháme, přidáme několik lžic vody z těstovin, opeříme a podle potřeby dosolíme.