

Špagety s ančovičkami a parmazánem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 500 g
- Ančovičky 100 g
- Kapary 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Nastrouhaný parmazán podle chuti 1 ks
- Nasekaná zelená petrželka na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špagety uvaříme v dostatečném množství dobře osolené vody. Scedíme je a část vody z těstovin dáme stranou. Oloupaný a na plátky nakrájený česnek pomalu orestujeme v pánvi na olivovém oleji. Přidáme kapary a nakrájené ančovičky a orestujeme. Pak přidáme trochu vody ze špaget, promícháme a krátce povaříme. Podle potřeby směs opepříme a velmi opatrně osolíme. Do pánve přidáme špagety, promícháme a krátce prohřejeme. Špagety rozdělíme na talíře, každou porci posypeme petrželkou a podáváme doplněné miskou se strouhaným parmazánem na posypání.