

Špagety alla puttanesca

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Rajčata 450 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Česnek - nadrobno sekaný 3 stroužek
- Ančovičky - filety 10 ks
- Olivy černé - bez pecky, krájené 140 g
- Kapary 1 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Špagety 400 g
- Parmazán - strouhaný najemno 100 g
- Bazalka - lístky, na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

Rajčata omyjte, vykrojte stopku a na opačném konci „vyřízněte“ křížek. Dejte do misky, zalijte vroucí vodou a nechte 30–45 vteřin máčet, pak rajčata vyjměte lžicí, ponořte do studené vody a koncem

nožíku je oloupejte. Rozčtvrtte a zbylé kusy pokrájejte na kostičky.

V hrnci rozpalte olej a pak na něm pozvolna osmahněte česnek, stáhněte plamen, přidejte ančovičky a vařečkou je rozmělněte. Zamíchejte, přidejte olivy, kapary a rajčata. Ochutťe pepřem a solí a nechte půl hodiny dusit. Občas zamíchejte.

Mezitím ve vroucí osolené vodě uvařte těstoviny podle návodu na obalu. Scedte a promíchejte je s rajčatovou omáčkou. Posypte parmazánem a ozdobte bazalkou.