

Špagety s bazalkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Špagety 400 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Chilli paprička červená - sekaná 2 ks
- Anglická slanina 6 plátků
- Bazalka - čerstvá, sekaná 1 hrst
- Pepr černý mletý 1 špetka
- Smetanový sýr 100 g
- Zakysaná smetana 100 g
- Parmazán - na posypání 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

Dejte varit špagety. Na oleji opectě chilli a slaninu – asi čtyři minuty. Nechte chvilku vychladnout a do směsi zamíchejte bazalku (množství podle vaší chuti), pepř a smetanový sýr dohledka utřený se zakysanou smetanou.

Uvarené a scezené špagety dejte do misky, polijte je smesí z pánve, dobre promíchejte a nakonec posypte parmazánem.