

Parmazánové špagety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 400 g
- Česnek 4 stroužek
- Chilli paprička 2 ks
- Malá rajčátka 120 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Zeleninový vývar 100 ml
- Nasekaná petrželka 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Drcený pepř 1 špetka
- Parmazán 60 g
- Bylinky na ozdobení 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Špagety dáme do vroucí osolené vody a uvaříme na skus. Vodu slijeme a špagety necháme okapat.
2. Česnek nakrájíme na plátky, chilli papričky očistíme a nakrájíme na kolečka, rajčátka rozpůlíme. Všechno krátce orestujeme ve velké pánvi na rozehřátém oleji.

3. Přidáme špagety, zalijeme je trochou vývaru a krátce všechno prohřejeme.

4. Zlehka vmícháme nasekanou petrželku, osolíme, opepříme a promícháme. Hotové špagety rozdělíme na talíře a posypeme je parmazánem. Můžeme dozdobit čerstvými bylinkami.