

Česnekové špagety s houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Žampiony - krájené na kostky 250 g
- Česnek - krájený na plátky (celá hlava) 1 ks
- Petrželka - nasekaná 1 hrst
- Cibule - nasekaná nadrobno 1 ks
- Řapíkatý celer - nasekaný 1 ks
- Rajčata loupaná v nálevu 1 plechovka
- Chilli sušené 0.5 lžička
- Sůl 1 špetka
- Špagety 300 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi zahřejte lžíci oleje a zprudka na něm orestujte houby, aby změkly a zezlátly. Přidejte česnek, ještě asi minutu smažte a pak vše nasypete do misky - přidejte do ní i petrželku a vše dobře promíchejte. V prázdné pánvi osmažte na zbytku oleje cibuli a celer a nechte je asi pět minut jemně

zbarvit. Přidejte rajčata, chilli, sůl a přiveďte k varu. Ztlumte oheň, přiklopte a povařte deset minut, aby omáčka zhoustla. Mezitím si uvařte špagety a scezené je smíchejte s omáčkou. Na talíři pak ke každé porci přidejte i houby s česnekem a petrželkou.